# ФИЗІОЛОГІЯ ВКУСА,

сочиненіе **БРИЛЬЯ-САВАРЕНА**, переведенное на нѣмецкій языкъ и дополненное **КАРЛОМЪ ФОГТОМЪ**, съ приложеніемъ пяти статей **ЛИБИХА** и одной — **ЛЕМАНА**.

(Переводъ съ нѣмецкаго).



МОСКВА,
Типографія А. И. Мамонтова, Армянск. переулокъ, № 14.
1867.

Эдуарду Фивегу.

Любезный другъ!

Почти десять лѣтъ прошло съ того времени, какъ мы въ одинъ суровый ноябрскій день сидѣли вмѣстѣ въ Женевѣ и занимались общественными планами, вновь вышедшими сочиненіями, политикой разнаго рода. Часы проходили почти незамѣтно для насъ и мы такъ увлеклись предметомъ нашей бесѣды, что уже ночь давно смѣнила вечеръ, когда наступила минутная пауза. Я ощутилъ нѣкоторый голодъ и когда взглянулъ на ваше лице, то замѣтилъ въ немъ печальную перемѣну: оно осунулось, глаза утомлены, судорожная зѣвота. «Какъ однако поздно», сказали вы, взявшись за часы. «Мнѣ кажется, я голоденъ!»—«Я хотѣлъ вамъ замѣтить то же самое», отвѣчалъ я, «и предложить вамъ закуску». Вы схватились за звонокъ, но я удержалъ васъ. «Не здѣсь!» сказалъ я. «Что дадутъ намъ въ этомъ отелѣ? Кусокъ холоднаго ростбифа, который уже былъ подавъ въ половинѣ перваго для здѣшнихъ и нѣмцевъ и въ 5 часовъ для французовъ и англичанъ, или кусокъ блѣдной патріотической телятины, которая вязнетъ въ зубахъ! Пойдемте со мной и положитесь на мое знаніе мѣстности.»

Мы взошли въ одинъ маленькій ресторанъ, гдѣ едва ли ждали такихъ позднихъ гостей. Но въ одно мгновеніе запылалъ веселый огонь въ такъ-называемомъ прусскомъ каминѣ (ихъ на-

зываютъ такъ потому, что въ Пруссіи они совершенно неизвѣстны); это такъ благотворно подѣйствовало на васъ, что вы поклялись сдѣлать такой же въ своемъ кабинетѣ. Жаль, что не могу лично убѣдиться исполнили ли вы свою клятву.

Старая повариха явилась лично. Вы любили членовъ того маленькаго общества, названнаго «Rodeuse», къ которому и я принадлежалъ; оно аккуратно собиралось у ней въ пятницу вечеромъ и подъ предсѣдательствомъ Фазиса составлялся классическій ужинъ, приправленный аттической солью и оживленными спорами о революціи вообще и о Женевской въ частности. Уставъ этого общества состоялъ изъ одного правила: «Никто не долженъ имѣть мнѣнія одинаковаго съ другимъ!» и по истинѣ надо думать, что оно состояло исключительно изъ нѣмцевъ; такъ ненарушимо держались этого правила.

«У насъ не найдется многаго», сказала Андріетта. «Рыба вся вышла, но есть еще превосходные нормандскіе бараньи котлеты, которыя можно скоро приготовить, если ихъ зажарить на рашперѣ; пожалуй, еще бекасы и бѣлые піемонтскіе трюфели, изъ которыхъ вы можете сдѣлать салатъ à la Rossini».—«Если бы вы къ этому дали намъ бутылочку сентъжульена», отвѣчалъ я, «то даже самъ Брилья-Саваренъ не нашелъ бы, что возразить противъ нашего ужина».

Маленькій столъ былъ живо накрытъ; прозрачное какъ хрусталь вино заблистало въ стаканахъ; котлеты, поджареныя снаружи и сочно нѣжныя внутри, разливали вокругъ себя сильный запахъ, и мы нашли ихъ столь превосходными, что не жалѣли о бекасахъ, которые между тѣмъ сдѣлались добычей другаго запоздалаго гостя. Потомъ явились бѣлые трюфели; ихъ нѣжный, немного напоминающій чесночный, запахъ разнесся по комнатѣ. Половинка зеленаго лимона должна была отдать весь свой сокъ *) и замѣнить уксусъ; тончайшее прованское масло—придать свой вкусъ, итакъ возстановленъ былъ тотъ знаменитый салатъ, который Россини приготовилъ въ первый разъ у князя Талейрана и посредствомъ котораго «Пезарскій лебедь» завоевалъ въ царствѣ вкуса столь же свѣжій лавровый вѣнокъ, какъ своимъ Вильгельмъ-Теллемъ въ царствѣ звуковъ.

*) Если хотятъ изъ лимона выжать весь сокъ, то должно разрѣзать его на куски по продольной оси, ибо такимъ образомъ клѣточки, содержащія кислый сокъ, будутъ перерѣзаны поперекъ. Въ кружочкахъ, нарѣзанныхъ по обыкновенному способу, большая часть клѣточекъ остается нетронутою.



Кусокъ зеленаго сыра и превосходныя кальвильскія яблоки заключили нашъ умѣренный пиръ, отъ котораго, какъ вы увѣряли, даже сами боги, насыщенные нектаромъ и амврозіей, не въ силахъ были бы отказаться.

Мы бесѣдовали при этомъ о авторитетѣ, по законамъ котораго былъ устроенъ нашъ легкій ужинъ. Не задолго предъ этимъ я снова перечитывалъ классическую книгу Брилья-Саварена, впрочемъ болѣе для упражненія въ языкѣ, на которомъ мнѣ приходилось объясняться въ Женевѣ, не интересуясь ея содержаніемъ, которое, какъ мнѣ казалось, не входитъ въ кругъ моихъ занятій. Но чѣмъ болѣе я читалъ, тѣмъ болѣе увлекался. Этотъ тонъ легкой ироніи, вездѣ скрытой подъ лукавымъ добродушіемъ; эти отступленія, которыя нигдѣ не мѣшаютъ и вездѣ попадаютъ въ цѣль; этотъ веселый взглядъ на жизнь и наслажденія, который проглядываетъ во всѣхъ серьезныхъ и важныхъ мѣстахъ сочиненія; эта умѣренность во всемъ хорошемъ и прекрасномъ, которая изгоняетъ всякое излишество въ наслажденіи и всюду рекомендуетъ спокойствіе свѣтлаго взгляда на жизнь, и при этомъ увлекательная прелесть языка, въ которомъ онъ съ тонкимъ чутьемъ избираетъ вѣрныя выраженія — такъ что, когда Гофманъ, извѣстный французскій гастрономъ и литераторъ, называетъ эту книгу Божественной, то по истинѣ онъ не лжетъ.

Прошло десять лѣтъ. Мы снова встрѣтились съ вами въ

прелестномъ мѣстѣ, на чудномъ Луганскомъ озерѣ, въ превосходномъ обществѣ, высокое научное положенiе котораго не имѣло дурнаго влiянiя на дружескую обходительность *).

«Много видѣлъ я на своемъ вѣку», сказали вы мнѣ послѣ первыхъ привѣтствiй, «былъ и на обѣдахъ у моего друга P. S. и у другихъ, карта кушаньевъ которыхъ заслуживаетъ быть объявленой въ газетахъ, какъ образецъ кулинарнаго искуства; но ничто не сравнится съ тѣмъ ужиномъ, которымъ мы съ вами наслаждались въ томъ маленькомъ ресторанѣ! Читалъ и Брилья-Саварена — вы его должны мнѣ перевести! Эта книга полна житейской мудрости и не должна

*) Едва ли есть мѣсто лучше береговъ этого озера, на которое кажется излилось все великолѣпiе природы! Едва успѣетъ спасть дневной зной, ѣдешь въ зыбкой лодкѣ по зеркальной поверхности къ прохладнымъ погребкамъ, высѣченнымъ въ порфирныхъ скалахъ и прохлаждаешься пѣнящимся Vino d'Asti spumante, или чернымъ туземнымъ, которое самъ погребщикъ принесетъ и поставитъ на столъ въ стаканахъ, чашкахъ. Изъ открытыхъ погребовъ продуваетъ холодный свѣжiй воздухъ, освѣжающiй напитокъ...—превосходный сыръ съ сдобнымъ бѣлымъ хлѣбомъ даетъ необходимое основанiе. Общество садится въ кружокъ на стульяхъ, деревянныхъ креслахъ, боченкахъ, или ложится на дернъ. То доносятся звуки какого-нибудь инструмента, то звуки молодаго голоса, сопровождаемаго щелканьемъ пальцевъ и хлопаньемъ въ ладони подъ тактъ, а молодые вертятся въ легкомъ танцѣ. Послѣднiе лучи заходящаго солнца скользятъ по зеркальной поверхности—гигантскiя тѣни Сальватора тянутся къ востоку все болѣе и болѣе. Возвращающiяся назадъ лодки везутъ счастливыхъ людей—Либиха, Вёлера, Филиппи, Клаузiуса, Зибольда, Видемана и такъ какъ ихъ всѣхъ можно назвать — между ними королевскiй прусскiй государственный адвокатъ. Они сбросили съ себя грузъ знанiй: тигель, микроскопъ и даже обвиненiя были на время забыты и подъ веселыя шуточки и пѣсенки милыхъ женъ и дочерей естествоиспытателей лодки пристаютъ къ Hotel du Parc, почти столѣтнiй владѣлецъ котораго Чiани (Ciani) въ это самое время проѣзжаетъ мимо, еще крѣпко держась на своемъ благородномъ конѣ.





оставаться неизвѣстной для тѣхъ, которые не очень сильны во французскомъ языкѣ».

«Это дѣло трудное!» отвѣчалъ я. «потому что изъ всѣхъ французскихъ книгъ, какiя я знаю, эта наиболѣе французская: въ ней соединилось все легкомыслiе нашего сосѣда съ опредѣленностiю языка и дипломатическою точностiю выраженiй; а это такъ трудно передается по нѣмецки. Я даже сомнѣваюсь въ возможности разрѣшить такую задачу; ощущаю всю тонкость оборотовъ французскаго языка и въ то же время всѣ особенности моего роднаго и поэтому объявляю себя неспособнымъ доставить читателю моимъ переводомъ, хотя бы приблизительно, то наслажденiе, которое доставляетъ оригиналъ».

«Пустяки», воскликнули вы, «попытайтесь только!» и все общество естествоиспытателей подхватило эту фразу.

Вотъ эта попытка.

Женева; въ день смерти Брилья-Саварена, 2 февраля 1864 года.

*Карлъ Фогтъ.*

## Біографическая замѣтка объ авторѣ.

---

Ансельмъ Брилья-Саваренъ родился 1-го апрѣля 1755 года въ Belley, маленькомъ городкѣ при подошвѣ Юры, принадлежащемъ теперь къ Энскому департаменту, но прежде бывшемъ главнымъ городомъ Bugey. Его родители принадлежали къ фамиліи, которая съ давнихъ поръ занимала довольно значительныя должности на государственной службѣ и именно посвятила себя судейскому поприщу. Совершенно натурально, по той же дорогѣ пошелъ и молодой Ансельмъ; она, какъ ему казалось, не обременяла его слишкомъ тяжелыми занятіями, поэтому у него хватало времени не только на основательное знакомство съ классической литературой и съ роднымъ языкомъ, но и на занятія физикой и химіей. Кромѣ того онъ былъ страстный охотникъ и рыболовъ, и въ музыкѣ дошелъ до необыкновеннаго искусства, что впослѣдствіи пригодилось ему, когда политическія волненія въ отечествѣ перенесли его за море.

По окончаніи университетскаго курса на факультетѣ правъ въ Дижонѣ, мы встрѣчаемъ его судьей Беллейской области. Его пріятный и привлекательный характеръ, его обходительность и честность заставили обратить на него вниманіе его земляковъ, вслѣдствіе чего онъ былъ посланъ какъ народный представитель, сперва въ собраніе государственныхъ сословій, потомъ въ законодательное собраніе.

Роль, которую игралъ молодой человѣкъ въ этихъ собраніяхъ, была вообще весьма незначительна. Нововведенія пришлись ему не по вкусу; они шли въ разрѣзъ съ его соб-



ственной натурой и съ фамильными преданіями; депутатъ Беллейскаго округа принадлежалъ къ тѣмъ консервативнымъ натурамъ, которыя противятся всякой перемѣнѣ на томъ единственно основаніи, что это перемѣна, и которыя также пламенно стоятъ за нее же, какъ скоро она уже приведена другими въ исполненіе *).

Брилья-Саваренъ боролся противъ уничтоженія смертной казни и введенія суда присяжныхъ, не принималъ никакого участія въ собственно политическихъ преніяхъ, но всегда стоялъ на сторонѣ королевской партіи и, надо сказать, поступалъ въ этомъ случаѣ совершенно согласно съ большинствомъ своихъ избирателей, которые держались одинаковыхъ съ нимъ мнѣній и назначили его президентомъ гражданской палаты Энскаго департамента, когда онъ, по исполненіи своего полномочія, вернулся домой.

Въ силу конституціи 1791 года каждый департаментъ долженъ былъ имѣть представителя во вновь учрежденномъ кассаціонномъ судѣ въ Парижѣ. Брилья-Саваренъ былъ призванъ своимъ департаментомъ на этотъ почетный постъ, который снова поставилъ его въ близкія отношенія къ центру революціи. Онъ не вмѣшивался въ политику, закопался въ актахъ, принадлежалъ къ умѣреннымъ и поэтому послѣ 10 августа 1792 года былъ отставленъ и посланъ домой. Его

---

*) Это напоминаетъ мнѣ одного моего прежняго товарища въ Гиссенѣ, который спросилъ меня при посѣщеніи парламента во Франкфуртѣ: «Что же надо теперь сдѣлать?» «Надѣюсь, республику», отвѣчалъ я. «Тогда я не останусь здѣсь; тогда я переселюсь», отвѣчалъ онъ съ живостію. «Куда же вы хотите переселиться?» спросилъ я. «Въ Сѣверную Америку! Въ Соединенные Штаты!» «Но тамъ-то и найдете вы настоящую республику», возразилъ я. «Очень хорошо», простоналъ онъ съ глубокимъ вздохомъ. «Но тамъ она уже сдѣлана, а здѣсь еще надо ее сдѣлать. Я не могу быть при этомъ!»

К. Ф.

сограждане протестовали противъ такой несправедливости и избрали его меромъ Беллея. Управленіе скоро привело его въ столкновеніе съ революціонными элементами, вслѣдствіе чего положеніе его сдѣлалось непрочно и даже самая жизнь подверглась опасности. Онъ былъ вызванъ предъ революціонный трибуналъ, по обвиненію въ федерализмѣ, и только съ великимъ трудомъ могъ спастись, благодаря заступничеству жены конвентъ-коммиссара, Прота, плѣненной его музыкальными произведеніями. Авторъ самъ разсказываетъ забавнымъ образомъ этотъ эпизодъ изъ своей жизни въ смѣси (№ IX).

Брилья-Саваренъ нѣсколько времени бродилъ по Швейцаріи, гдѣ у него были знакомые и родственники; но потомъ, когда подступили республиканскія арміи, онъ бѣжалъ чрезъ Германію въ Сѣверную Америку, гдѣ онъ въ разныхъ городахъ и наконецъ въ Нью-Іоркѣ поддерживалъ свое существованіе уроками французскаго языка и игрой на скрипкѣ въ оркестрѣ; онъ встрѣтилъ несчастіе съ веселымъ видомъ и надѣялся на лучшія времена. Впослѣдствіи это пребываніе въ Нью-Іоркѣ сдѣлалось для него источникомъ пріятнѣйшихъ воспоминаній и забавнѣйшихъ разсказовъ, изъ которыхъ нѣкоторые онъ помѣстилъ также и въ своей книгѣ.

Послѣ террора Брилья-Саваренъ возвратился въ свое отечество и поселился, въ сентябрѣ 1796 года, въ Гаврѣ. Но Франція измѣнилась, и революція еще помяла его въ своихъ жесткихъ рукахъ. Онъ былъ записанъ въ списокъ эмигрантовъ, его имущество было конфисковано и продано. Тщетно хлопоталъ онъ получить обратно, если не все, то хотя часть своего имущества; тщетно употреблялъ онъ величайшія усилія возвратить хотя одинъ виноградникъ, къ плодамъ котораго онъ былъ привязанъ всей душей и о потерѣ котораго онъ жалѣлъ всю жизнь такъ, что не могъ даже видѣть тѣхъ мѣстъ, гдѣ онъ находился.



Директорія хотѣла наградить его другими путями. Его сдѣлали секретаремъ генеральнаго штаба французскихъ армій въ Германіи, и послѣ того какъ онъ побылъ нѣсколько времени въ главной квартирѣ, именно въ Баденѣ,—коммиссаромъ правленія при трибуналѣ Сены и Оазы въ Версали.

Государственный переворотъ 18 Брюмера довершилъ его положеніе и призвалъ его въ кассаціонный судъ въ Парижѣ. Онъ оставался членомъ этого суда все наполеоновское время и большую часть реставраціи.

Онъ оставался безучастнымъ зрителемъ, испытываемыхъ въ это время Франціей, политическихъ переворотовъ, которые, по замѣчанію его біографовъ, никогда не были въ силахъ испортить его пищеваренія; его знали какъ неподкупнаго судью, какъ вѣрнаго своимъ обязанностямъ чиновника, какъ просвѣщеннаго знатока права и литературы, какъ пріятнаго собесѣдника и преданнаго друга; и этихъ свойствъ было довольно, чтобы не спрашивать отъ него ни политическихъ убѣжденій, ни дѣятельнаго участія въ политикѣ.

21 генваря 1826 года, въ день казни Людовика XVI, въ церкви Сентъ-Дени была совершена торжественная панихида, какъ это бывало каждый годъ. Брилья-Саваренъ прежде никогда не присутствовалъ при ней. Президентъ кассаціоннаго суда, господинъ де-Сексъ, прибавилъ къ оффиціальной пригласительной запискѣ слѣдующее: «Ваше присутствіе, любезный товарищъ, будетъ для насъ тѣмъ пріятнѣе, что оно случится въ первый разъ.» Брилья-Саваренъ неохотно отправился, сильно простудился, такъ какъ ему пришлось стоять довольно долгое время съ непокрытой головой въ сыромъ подвалѣ церкви; онъ вернулся домой больнымъ и умеръ, къ общему сожалѣнію, 2-го февраля отъ воспаленія легкихъ, чего не могъ вынести семидесяти-лѣтній старецъ. Эта церемонія стоила жизни еще двумъ другимъ членамъ кассаціоннаго суда, совѣтнику Robert de Vincent и генеральному адвокату Mar-

changy, котораго пѣсни Беранже сдѣлали безсмертнымъ, хотя и не въ его пользу.

Брилья-Саваренъ былъ весьма высокаго роста и здороваго тѣлосложенія, такъ что его часто называли «Тамбурмажоромъ кассаціоннаго суда.» Его осанка и платье никогда не были модными, и грубые пестрые чулки, жесткій воротничекъ рубашки, который пилилъ ему уши, его широкіе штаны и старомодный кафтанъ придавали ему видъ медвѣдя, подъ которымъ никто, за исключеніемъ близкихъ друзей, не предположилъ бы тонкаго ума, которымъ онъ отличался. Его немногіе знали. Онъ бывалъ часто только въ салонѣ президента де-Сексъ и своей прелестной кузины, мадамъ Рекамье, у которой собиралось все, что было въ Парижѣ блестящаго, отечественнаго и иностраннаго. Его юридическіе трактаты о дуэли и судоуправленіи были извѣстны только между спеціалистами, его главный трудъ «Физіологія вкуса» появился не задолго до его смерти подъ покрываломъ анонима, и когда оно было снято, злополучная судьба уже похитила жизнь автора.

Его трудъ во Франціи былъ много разъ изданъ и цѣнится тамъ вообще какъ классическое сочиненіе и по формѣ и по содержанію.

*К. Фогтъ.*

## Афоризмы Профессора,

### служащіе введеніемъ въ его сочиненіе и краеугольнымъ камнемъ науки.

1. Міръ ничто безъ жизни, а все, что живетъ, питается.

2. Животныя жрутъ, человѣкъ ѣстъ; только образованный человѣкъ ѣстъ сознательно. sait manger.

3. Судьба націй зависитъ отъ способа ихъ питанія.

4. Скажи мнѣ, что ты ѣшь; я скажу тебѣ, что ты.

5. Такъ какъ Творецъ поставилъ человѣку въ обязанность ѣсть, чтобы жить, то зоветъ его къ пищѣ аппетитомъ и награждаетъ его наслажденіемъ.

6. Гастрономія есть проявленіе нашей способности судить, почему мы даемъ предпочтеніе пріятнымъ на вкусъ веществамъ предъ тѣми, которыя не имѣютъ этого свойства.

7. Наслажденіе столомъ принадлежитъ всѣмъ возрастамъ, всѣмъ состояніямъ, всѣмъ странамъ и всѣмъ временамъ; оно мирится со всѣми другими наслажденіями и остается до конца, чтобы утѣшать насъ въ потерѣ остальныхъ.

8. Столъ есть единственное мѣсто, гдѣ не скучно въ теченіи первыхъ часовъ.

9. Открытіе новаго блюда важнѣе для счастія человѣчества, чѣмъ открытіе новаго свѣтила.

10. Обжоры и пьяницы не знаютъ, что значитъ ѣсть и пить.

11. Порядокъ кушаньевъ идетъ отъ тяжелыхъ къ легкимъ.

12. Порядокъ напитковъ идетъ отъ легкихъ къ тяжелымъ.

13. Утверждать, что не должно перемѣнять вино,—ересь. Послѣ трехъ стакановъ вкусъ притупляется и самое лучшее вино не пробудитъ уже его.

14. Дессертъ безъ сыра—красавица безъ глазъ.

15. Поваромъ можно сдѣлаться, но, чтобы искусно жарить, надо родиться.

16. Аккуратность необходимое свойство повара, но должна быть присуща и гостямъ.

17. Ждать отсутствующаго гостя долго, значитъ оскорблять уже присутствующихъ гостей.

18. Кто принимаетъ друзей, не заботясь самъ о приготовляемомъ для нихъ угощеніи, тотъ не достоинъ имѣть друзей.

19. Хозяйка прежде всего должна увѣриться хорошъ ли будетъ кофе, а хозяинъ—вина.

20. Пригласить кого-нибудь, значитъ позаботиться о его удовольствіи во все время, пока онъ будетъ подъ кровлею приглашающаго.

**Разговоръ между авторомъ и его другомъ.**

(Послѣ первыхъ привѣтствій.)

Другъ: Жена моя и я сегодня утромъ рѣшили, что по нашему мнѣнію вы должны какъ можно скорѣе напечатать свою книгу.

Авторъ: Ce que femme veut, Dieu veut. (Чего хочетъ женщина, того хочетъ Богъ.) Это цѣлый парижскій катихизисъ въ шести словахъ. Но я не здѣшняго прихода. И такой холостякъ, какъ я.....

Другъ: Боже мой! Холостяки такіе же покорные рабы женщинъ, какъ и всякіе другіе, часто къ нашему большему вреду; но безбрачность не можетъ спасти васъ въ этомъ случаѣ, ибо моя жена утверждаетъ, что она имѣетъ право приказывать, такъ какъ вы написали первыя страницы у нея въ деревнѣ.

Авторъ: Любезный докторъ, ты знаешь мою почтительность къ дамамъ, ты не разъ хвалилъ мою покорность ихъ приказаніямъ, ты даже принадлежишь къ тѣмъ, которые утверждаютъ, что я былъ бы превосходнымъ супругомъ.... и при всемъ томъ я погожу печатать.....

Другъ: Да почему же?

Авторъ: Потому, что мое положеніе обязываетъ меня къ серьезнымъ занятіямъ и я долженъ опасаться, чтобы тѣ, которые узнаютъ мою книгу по одному заглавію, не подумали, что я занимаюсь только пустяками.

Другъ: Забавный страхъ! Тридцати-шестилѣтняя государ-

ственная служба достаточно говоритъ въ пользу вашей хорошей репутаціи. Впрочемъ мы оба думаемъ—моя жена и я, что весь свѣтъ захочетъ прочесть вашу книгу.

Авторъ: Въ самомъ дѣлѣ?

Другъ: Ученые прочтутъ, чтобы отгадать и узнать то, о чемъ вы только намекнули.

Авторъ: Это было бы очень не трудно.

Другъ: Женщины прочтутъ, потому что увидятъ, что....

Авторъ: Любезный другъ, я старъ, и сталъ мудрецомъ.... miserere mei.

Другъ: Гастрономы прочтутъ васъ, потому что вы наконецъ будете справедливы къ нимъ и укажете имъ должное мѣсто въ обществѣ.

Авторъ: На этотъ разъ ты правъ; непостижимо, какъ могли они оставаться такъ долго непризнанными, любезные лакомки! Я питаю къ нимъ отеческую нѣжность;—они такъ милы! глаза ихъ такъ ясно сіяютъ!

Другъ: Не вы ли часто говорили, что вашего сочиненія недостаетъ въ нашихъ библіотекахъ?

Авторъ: Я говорилъ, и это дѣйствительно такъ; я готовъ дать себя повѣсить, если это несправедливо.

Другъ: И такъ вы окончательно убѣждены. Однако пойдемте со мной къ.....

Авторъ: Пощади! литературное ремесло имѣетъ свои розы, но не лишено и терній! Эти послѣднія я оставляю моимъ наслѣдникамъ!

Другъ: Но вы лишаете наслѣдства вашихъ друзей, вашихъ знакомыхъ, вашихъ современниковъ. Неужели у васъ хватитъ на это мужества?

Авторъ: Мои наслѣдники! мои наслѣдники! Я слышалъ, что души усопшихъ чувствуютъ удовольствіе отъ восхваленій живыхъ. Такъ я и хочу это наслажденіе поберечь себѣ для загробной жизни.



Другъ: Но увѣрены ли вы, что восхваленія дойдутъ по адресу? Увѣрены ли вы въ точномъ исполненіи долга вашими наслѣдниками?

Авторъ: Но я не имѣю никакого основанія подозрѣвать, что они пренебрегутъ этимъ долгомъ; чтобы снискать ихъ благосклонность, я освобожу ихъ отъ всякихъ другихъ обязательствъ.

Другъ: Будутъ ли и могутъ ли они питать къ вашему сочиненію любовь отца, ту внимательность автора, безъ которой всякое сочиненіе выходитъ въ свѣтъ нѣсколько въ неловкомъ видѣ.

Авторъ: Я прокорректирую мою рукопись, исправлю и совершенно отдѣлаю. Тогда останется только оттиснуть.

Другъ: А случайности? Ахъ! Не мало уже погубили онѣ превосходныхъ твореній; между прочими, сочиненіе знаменитаго Lecat о состояніи души во время сна, надъ которымъ онъ работалъ всю свою жизнь.

Авторъ: Это безъ сомнѣнія большая потеря, но я далекъ отъ того, чтобъ претендовать на подобное сожалѣніе.

Другъ: Повѣрьте мнѣ, вашимъ наслѣдникамъ будетъ и безъ того довольно хлопотъ съ церковью, съ судомъ, съ врачами и съ самими собой; и если не добраго желанія, то по крайней мѣрѣ времени не хватитъ заняться различными хлопотами, которые предшествуютъ, сопровождаютъ и послѣдуютъ за изданіемъ всякой, хотя бы и самой маленькой, книжечки.

Авторъ: А названіе! А предметъ сочиненія! А насмѣшники!

Другъ: При словѣ «Гастрономія» все насторожитъ уши; предметъ въ модѣ, и насмѣшники также любятъ хорошо поѣсть, какъ и серьезные люди. На этотъ счетъ вы можете быть покойны; кромѣ того вамъ не безъизвѣстно, что и са-

новитыя особы писали иногда забавныя вещи, какъ наприм. Президентъ Монтескіе *).

Авторъ: (съ живостію) Да, это совершенно вѣрно, онъ написалъ le Temple de Guide и я утверждаю, что много полезнѣе разсуждать о ежедневныхъ потребностяхъ, удовольствіяхъ и занятіяхъ, нежели сообщать намъ дѣянія и рѣчи двухъ ребятъ, изъ которыхъ одинъ 2000 лѣтъ тому назадъ гонялся по лѣсамъ Греціи за другимъ, хотя этотъ вовсе и не думалъ бѣжать отъ него.

Другъ: Итакъ вы сдались?

Авторъ: Я? совсѣмъ нѣтъ. Я только показалъ кончикъ уха писателя; это мнѣ напоминаетъ сцену изъ одной англійской комедіи, которая меня очень позабавила. Она называется, если я не ошибаюсь: «Побочная дочь». Суди самъ**).

Въ этой комедіи дѣйствуютъ квакеры, а ты знаешь, что члены этой секты всему свѣту говорятъ «ты», одѣваются просто, не клянутся, поступаютъ всегда хладнокровно и главнымъ образомъ никогда не смѣютъ сердиться.

Герой комедіи, молодой квакеръ, является на сценѣ въ темномъ кафтанѣ, въ большой круглой шляпѣ, съ ровно подстриженными волосами; все это не мѣшаетъ ему быть сильно влюбленнымъ.

Его соперникъ, франтъ, ободренный такой наружностью и предписанными сектой правилами, критикуетъ, насмѣхается и оскорбляетъ его, такъ что молодой человѣкъ разгорячается

---

*) De-Montucla, авторъ превосходной исторіи математики, издалъ географическій словарь для гастрономовъ. Онъ показывалъ мнѣ отрывки изъ него во время моего пребыванія въ Версали. Увѣряютъ, что г. Berryat-Saint-Prix, отличнѣйшій профессоръ гражданскаго судопроизводства, написалъ многотомный романъ.

*) Читатель замѣтитъ, что я говорю моему другу «ты», а онъ не отвѣчаетъ мнѣ тѣмъ же. Я отношусь къ нему какъ старшій, какъ отецъ къ своему сыну и его глубоко огорчило бы, если бы я вздумалъ обращаться съ нимъ иначе.



болѣе и болѣе, наконецъ приходитъ въ ярость и ужасно колотитъ невѣжу, который вызываетъ его на дуэль.

Совершивъ эту экзекуцію, онъ мгновенно принимаетъ прежнее положеніе, успокоивается и говоритъ печальнымъ тономъ: «Увы, кажется, плоть возобладала надъ духомъ».

Я дѣлаю то же и послѣ весьма извинительнаго волненія возвращаюсь къ прежнему мнѣнію.

Другъ: Это уже невозможно болѣе! По вашему собственному сознанію вы показали ухо. Слѣдовательно, есть за что схватить и я веду васъ къ книгопродавцу. Кромѣ того многіе уже знаютъ вашу тайну.

Авторъ: И не думай... Вѣдь я въ своей книгѣ буду и о тебѣ говорить, и могу...

Другъ: Что вы можете обо мнѣ сказать? Не испугаете!

Авторъ: Я не скажу, что нашъ общій родной городъ *) славится, какъ мѣсто твоей родины; что ты еще 24 лѣтъ издалъ книгу, которая тѣмъ не менѣе остается классической; что твоя заслуженная репутація пріобрѣтаетъ тебѣ довѣріе; что твоя наружность привлекаетъ больныхъ, твое искусство удивляетъ ихъ, а сочувствіе утѣшаетъ. Весь свѣтъ знаетъ это, но я предъ всѣмъ Парижемъ (я увлекаюсь), всей Франціей (внѣ себя), предъ цѣлымъ свѣтомъ разоблачу одинъ недостатокъ, который я въ тебѣ знаю!

Другъ: (важнымъ тономъ) Какой же это недостатокъ, позвольте узнать?

Авторъ: Одинъ недостатокъ, образовавшійся вслѣдствіе привычки. Отъ него не могли избавить тебя всѣ мои внушенія.

---

*) Belley, главный городъ провинціи Bugey, отличное мѣстоположеніе съ высокими горами, холмами, рѣками, ясными ручьями, водопадами; въ немъ отличный англійскій паркъ, въ которомъ предъ революціей право veto принадлежало въ силу конституціи среднему сословію.

Другъ: (въ ужасѣ) Назовите же мнѣ его, вы мучите меня какъ на пыткѣ.

Авторъ: Ты ѣшь слишкомъ скоро! *)

При этомъ другъ беретъ свою шляпу и уходитъ, убѣжденный, что онъ проповѣдывалъ съ успѣхомъ.

---

## БІОГРАФІИ.

Докторъ, котораго я вывелъ въ предыдущемъ разговорѣ, не фантастическое существо, въ родѣ Хлориса и Дафны прежнихъ временъ, это живой докторъ съ кожей и волосами, и тѣ, которые знаютъ меня, тотчасъ узнаютъ въ немъ доктора Richerand.

Пока я занимался имъ, подумалъ и о тѣхъ, которые предшествовали ему и убѣдился съ гордостію, что округъ Беллейскій, въ Энскомъ департаментѣ, мое собственное отечество, уже давно далъ Парижу цѣлый рядъ отличнѣйшихъ врачей. И я не могъ устоять противъ искушенія воздвигнуть этимъ людямъ скромный памятникъ.

Доктора Genin и Civoet были во времена регентства врачами перваго класса и потомъ были полезны ихъ родному городу своимъ почетно пріобрѣтеннымъ могуществомъ. Первый былъ Гиппократикъ и лечилъ по строгимъ правиламъ искусства. Второй, практикуя между прелестными дамами, былъ снисходительнѣе и мягче. Res novas molientem, сказалъ бы о немъ Тацитъ.

Докторъ La Chapelle отличился на опасномъ поприщѣ военнаго медика въ 1750 году. Онъ написалъ кой-какія хоро-

*) Истинное событіе. Другъ въ этомъ разговорѣ—докторъ Richerand.



шія сочиненія и ввелъ леченіе воспаленія легкихъ свѣжимъ масломъ, метода, исцѣляющая, какъ по волшебству, если ее примѣняютъ въ первые тридцать шесть часовъ болѣзни.

Докторъ Dubois выдвинулся изъ толпы леченіемъ иппохондріи, тогдашней модной болѣзни, которая прежде также свирѣпствовала, какъ теперь нервныя болѣзни. Большая практика, какую имѣлъ онъ, была тѣмъ удивительнѣе, что онъ вовсе не былъ пригожимъ мущиной.

Къ несчастію, достигнувъ рано независимаго состоянія, онъ довольствовался тѣмъ, что совершенно погрузился въ лѣнь, былъ пріятнымъ собесѣдникомъ и забавнымъ разскащикомъ. Онъ былъ крѣпкаго тѣлосложенія и, не смотря на охоту покушать или, скорѣе, благодаря ей, дожилъ до восьмидесяти лѣтъ.

Докторъ Coste, родомъ изъ Шатильона, явился въ Парижъ къ концу царствованія Людовика XV-го. Волтеръ далъ ему рекомендательное письмо къ герцогу Шуазелю, благоволеніе котораго онъ имѣлъ счастіе заслужить при первомъ посѣщеніи.

При поддержкѣ этого большаго господина и его сестры, герцогини Граммонъ, молодой Костъ быстро поднялся, и скоро Парижъ причислилъ его къ благонадежнѣйшимъ врачамъ.

Эта благосклонность, которая помогла ему при первоначальной карьерѣ, исторгнула его изъ спокойнаго и плодоноснаго поприща, чтобы поставить его главнымъ врачемъ арміи, которую Франція посылала въ Америку на помощь Соединеннымъ Штатамъ, боровшимся за независимость.

Докторъ Костъ, по исполненіи своего порученія, вернулся во Францію. Онъ незамѣтно пережилъ дурныя времена 1793 года и былъ потомъ бургомистромъ Версали, гдѣ еще помнятъ о его дѣятельномъ, мягкомъ и отеческомъ управленіи.

Директорія снова призвала его къ управленію врачебной частію въ арміи. Бонапартъ назначилъ его однимъ изъ трехъ генералъ-инспекторовъ по этой части и докторъ былъ постояннымъ другомъ, покровителемъ и отцемъ молодыхъ людей, посвящавшихъ себя врачебной наукѣ. Наконецъ его сдѣлали оберъ-лекаремъ дома инвалидовъ и онъ сохранилъ этотъ постъ до самой смерти.

Столь долгая служба не могла остаться безъ награды въ царствованіе Бурбоновъ, и Людовикъ XVIII-й исполнилъ только долгъ справедливости, давъ господину Coste орденъ Михаила.

Докторъ умеръ назадъ тому нѣсколько лѣтъ, оставивъ по себѣ пріятное воспоминаніе, имущество философа и единственную дочь, супругу г. Лало, который отличался въ палатѣ депутатовъ глубокимъ и живымъ краснорѣчіемъ, что впрочемъ не помѣшало ему на всѣхъ парусахъ идти къ окончательному раззоренію.

Докторъ Костъ разсказывалъ мнѣ однажды, когда мы обѣдали у нашего земляка, г. Фавра, пастора Св. Лаврентія, горячій споръ, какой онъ имѣлъ однажды съ тогдашнимъ директоромъ военнаго управленія, графомъ Cessac, и именно изъ-за нѣкоторыхъ сбереженій, которыя тотъ предложилъ, чтобы заслужить этимъ любовь Наполеона.

Сбереженія эти состояли въ томъ, чтобы лишить больныхъ солдатъ половины порціи хлѣбной воды и мыть отнятую отъ ранъ корпію, чтобы ее можно было нѣсколько разъ употребить въ дѣло. Докторъ сильно протестовалъ противъ этихъ мѣръ, которыя онъ называлъ гнусными и такъ увлекся разсказомъ, что пришелъ въ сильную ярость, какъ будто предъ нимъ находился предметъ его гнѣва.

Я не могъ доподлинно узнать, убѣжденъ ли былъ графъ и оставилъ ли свои экономическіе планы въ портфелѣ;—но



насколько я знаю, солдаты всегда получали достаточно питья, и, разъ употребленная корпія, выбрасывалась.

Докторъ Bordier, родомъ изъ окрестностей Амберіе, явился въ Парижъ около 1780 года; его обхожденіе было мягко, метода выжидающая, діагнозъ вѣрный.

Онъ былъ назначенъ профессоромъ медицинскаго факультета. Стиль его былъ простъ, лекціи отечески-поучительны. Почести шли къ нему отвсюду, хотя онъ самъ не искалъ ихъ. Онъ былъ врачемъ императрицы Маріи Луизы. Но онъ не долго пользовался этимъ мѣстомъ; имперія пала и докторъ погибъ отъ болѣзни, противъ которой ратовалъ всю жизнь.

Докторъ Bordier былъ тихаго нрава, благотворителенъ и отличный собесѣдникъ.

Къ концу 18 столѣтія выступаетъ Bichat... Bichat, творенія коего носятъ печать генія, который посвятилъ свою жизнь прогрессу науки, который соединялъ смѣлый полетъ вдохновенія съ терпѣніемъ ограниченныхъ умовъ и который, хотя умеръ тридцати лѣтъ, тѣмъ не менѣе заслужилъ почести, съ коими празднуется его память.

Докторъ Montègre внесъ позднѣе въ клинику философскій духъ. Онъ редактировалъ съ большимъ умѣньемъ газету здравія и умеръ 40 лѣтъ на островахъ, куда онъ отправился изучать желтую лихорадку и Vomito negro.

Въ настоящее время докторъ Richerand замѣчательнѣйшій операторъ; его основанія физіологіи переведены на всѣ языки. Онъ былъ прежде профессоромъ университета и пользовался всеобщимъ довѣріемъ. Едва ли возможно владѣть болѣе утѣшительной рѣчью, болѣе мягкой рукой и болѣе быстрымъ ножемъ.

Докторъ Rècamier, профессоръ въ томъ же университетѣ, принадлежитъ къ партіи своего земляка....

Такимъ образомъ настоящее обезпечено и приготовляетъ

будущее. Подъ крыльями этихъ могучихъ профессоровъ изъ одной и той же страны поднимаются молодые люди, которые кажется слѣдуютъ по стопамъ столь много уважаемыхъ учителей.

Доктора Janin и Manojt практикуютъ въ Парижѣ. Докторъ Manjot занимается главнымъ образомъ дѣтскими болѣзнями. Его вдохновенія счастливы и онъ скоро пріобрѣтетъ себѣ извѣстность.

Я надѣюсь, каждый извинитъ это отступленіе старику, который, не смотря на то, что живетъ 35 лѣтъ въ Парижѣ, не забылъ ни своей родины, ни земляковъ. Довольно уже и того, что я прошелъ молчаніемъ многихъ врачей, память которыхъ всегда уважается въ той странѣ, гдѣ они родились, и которые, если не блистали на большомъ театрѣ свѣта, то совсѣмъ не потому, чтобы обладали малыми свѣдѣніями или не заслуживали этого.

---

## ПРЕДИСЛОВІЕ АВТОРА.

---

Мнѣ не стоило большаго труда представить эту книгу благосклонной публикѣ; — я только привелъ въ порядокъ уже давно собранныя замѣтки и это доставило мнѣ пріятное занятіе, которое я сберегъ себѣ подъ старость.

Размышляя о удовольствіяхъ, доставляемыхъ хорошимъ столомъ, я пришелъ къ заключенію, что можно сдѣлать что-нибудь получше, чѣмъ написать поваренную книгу, и что можно еще многое сказать о той существенной функціи, которая оказываетъ столь непосредственное вліяніе на здоровье, счастіе и даже самыя занятія.

Лишь только я задался этой основной идеей, все остальное явилось само собой; я наблюдалъ окружающее меня, писалъ замѣтки и часто, среди шумныхъ пировъ, удовольствіе наблюденія спасало меня отъ скуки принимать въ нихъ непосредственное участіе.

Чтобы разрѣшить ту задачу, какую я себѣ задалъ, я долженъ быть физикомъ, химикомъ и физіологомъ. Но всѣ эти знанія я пріобрѣлъ, когда не имѣлъ еще ни малѣйшаго желанія сдѣлаться литераторомъ. Меня влекли къ тому похвальная любознательность, страхъ отстать отъ вѣка и желаніе имѣть возможность бесѣдовать съ учеными, общество коихъ я всегда очень любилъ *).

---

*) «Отобѣдайте со мной въ ближайшій четвергъ», сказалъ мнѣ г. Greffuhe, «съ учеными, или съ литераторами—на вашъ выборъ». «Мы пообѣдаемъ два раза, вотъ мой выборъ», отвѣчалъ я. Случилось такъ, что обѣдъ, данный литераторамъ, былъ несравненно тоньше и лучше. (См. гл. 12).

Я прежде всего врачъ-аматеръ. Это у меня въ родѣ маніи, и я считаю однимъ изъ лучшихъ дней моей жизни тотъ, въ который я вмѣстѣ съ профессорами университета взошелъ на диспутъ проф. Cloquet и къ безпредѣльному моему удовольствію услыхалъ въ залѣ оживленный шопотъ любопытства; каждый студентъ спрашивалъ своего сосѣда, кто бы могъ быть этотъ могучій чужой протекторъ, который почтилъ присутствіемъ своимъ наше собраніе.

Есть еще день также дорогой для меня, тотъ день, въ который я въ совѣтѣ общества поощренія національной промышленности предложилъ мой ороситель, инструментъ мною изобрѣтенный, который ничто иное, какъ нагнетательный насосъ, употребляемый для окуриванія комнатъ.

Я принесъ съ собой въ карманѣ заряженную машину, повернулъ кранъ, и изъ насоса вышелъ, шипя, благовонный паръ, который поднялся къ потолку комнаты и потомъ упалъ въ видѣ капель на присутствующихъ и бумаги.

Съ невыразимымъ удовольствіемъ увидалъ я ученѣйшія головы столицы, склонившіяся предъ оросителемъ; съ неудержимымъ восторгомъ замѣтилъ, что, наиболѣе промоченные, казались счастливѣйшими.

Когда я размышляю о тѣхъ серьезныхъ изслѣдованіяхъ, въ какія иногда завлекаетъ меня обширность моего предмета, то боюсь заставить скучать своихъ читателей; и я иной разъ зѣвалъ надъ иными сочиненіями.

Я сдѣлалъ все, что было въ моей власти, чтобы избѣжать этого упрека; я только слегка коснулся предметовъ, которые могутъ возбудить скуку, я разсказалъ анекдоты, которые по большей части случались со мной; я не помѣстилъ безчисленнаго множества необыкновенныхъ и чудесныхъ случаевъ, которые должна отбросить здравая критика; я старался возбудить вниманіе, съ этой цѣлію я старался сдѣлать популярными тѣ знанія, на которыя имѣютъ исключительную



претензію ученые. Если же, не смотря на столь многія усилія, читатели найдутъ передаваемыя мною свѣдѣнія неудобоваримыми, то я все таки буду спокойно спать, твердо убѣжденный, что большинство будетъ снисходительно ко мнѣ, взявъ во вниманіе мои добрыя намѣренія.

Мнѣ могутъ замѣтить, что я иногда мало сдерживалъ свое перо и въ своихъ разсказахъ былъ болтливъ. Но неужели моя старость—недостатокъ? Неужели поставятъ мнѣ въ вину, если я, какъ Улиссъ,

«Видѣлъ города многихъ народовъ и узналъ ихъ обычаи?»

Порицать ли меня, если я разсказалъ кой-что изъ своей жизни? Наконецъ читатель еще долженъ быть мнѣ благодаренъ, если я щажу его отъ моихъ политическихъ мемуаровъ, которые онъ прочелъ же бы, какъ и множество другихъ, тѣмъ болѣе, что я тридцать шесть лѣтъ изъ перваго ряда—вижу проходящія передо мной событія и людей.

Особенно, да не причисляютъ меня къ компиляторамъ; навѣрно я не сталъ бы писать, если бы такъ глубоко палъ, и это не сдѣлало бы меня несчастнѣе.

Я сказалъ себѣ какъ Ювеналъ:

Semper ego auditor tantum? nunquamne reponam?

(Неужели всегда только выслушивать? И никогда не возражать?)

Люди, знающіе толкъ, увидятъ, что я жилъ не только въ шумѣ свѣта, но и въ тиши кабинета, и изъ того и другаго извлекъ пользу.

Наконецъ я сдѣлалъ многое для своего личнаго удовольствія. Я назвалъ многихъ моихъ друзей, которые едва ли этого ожидали; иныя пріятныя воспоминанія я крѣпко удержалъ, хотя они угрожали улетѣть отъ меня, другія обновилъ въ своей памяти; короче, я, какъ говорятъ: j'ai pris mon café.

Можетъ быть иной читатель, который найдетъ себя между

выведенными здѣсь лицами, воскликнетъ: Дорого бы я далъ, чтобъ узнать.... Что онъ хотѣлъ сказать, говоря, что.... и такъ далѣе. Но я увѣренъ, что другіе заставятъ его молчать и значительное большинство благодушно приметъ изліянія чувства, столь похвальнаго.

Я долженъ кой-что сказать о моемъ слогѣ, такъ какъ слогъ есть человѣкъ, говоритъ Бюффонъ.

Я не желаю никакого снисхожденія; пусть ожидаютъ его тѣ, которые нуждаются въ немъ. Дѣло въ простомъ объясненіи.

Я долженъ отлично владѣть языкомъ, такъ какъ Voltaire, Rousseau, Fénelon, Buffon, а позднѣе Cochin и d'Aguesseau были моими любимыми писателями и я знаю ихъ наизусть.

Но можетъ быть богамъ угодно иначе, и если это такъ, то вотъ тому причина.

Я болѣе или менѣе хорошо знаю пять живыхъ языковъ и поэтому пользуюсь репертуаромъ огромнаго количества словъ всякихъ оттѣнковъ.

Если нужно мнѣ выраженіе, котораго я не нахожу во французскихъ нарѣчіяхъ, я беру его изъ ближайшихъ. Читатель въ этихъ случаяхъ можетъ переводить меня, или такъ догадываться, это его дѣло.

Я могъ бы поступить иначе, но какое-то непобѣдимое пристрастіе къ системѣ удерживаетъ меня отъ этого.

Я твердо убѣжденъ, что французскій языкъ, которымъ я пользуюсь, весьма бѣденъ. Что же остается дѣлать? Занимать или воровать?

Я дѣлаю то и другое, ибо такіе займы не возвращаются, а за кражу словъ законъ не наказываетъ. Строгіе критики будутъ сильно кричать, ссылаясь на Фенелона, Расина, Буало и другихъ классиковъ времени Людовика XIV-го. Мнѣ даже кажется, что я уже слышу поднятый ими шумъ. На это я хладнокровно отвѣчу имъ, что я далекъ отъ мысли



уменьшать заслуги какого-нибудь изъ поименованныхъ и непоименованныхъ здѣсь, писателей классической литературы; но что же изъ этого слѣдуетъ? Только то, что они при помощи лучшаго инструмента произвели бы нѣчто лучшее; ибо и съ плохимъ успѣли такъ много. Смѣю думать, что Тартини игралъ бы много лучше, если бы у него смычекъ былъ также длиненъ, какъ у Бальо.

Я принадлежу къ неологамъ и даже къ романтикамъ; эти послѣдніе открываютъ скрытыя сокровища, а тѣ подобно мореходцамъ издалека доставляютъ нужные товары.

Сѣверные народы, именно англичане, имѣютъ въ этомъ отношеніи безконечную выгоду предъ нами; ихъ геній никогда не стѣсняется выраженіемъ въ словѣ: онъ творитъ или заимствуетъ. Поэтому наши переводчики, какъ скоро предметъ требуетъ глубины и энергіи, даютъ только блѣдную и безцвѣтную копію.

Я слышалъ однажды въ академіи красивую рѣчь объ опасности неологіи и о необходимости довольствоваться тѣмъ языкомъ, который твердо установили писатели добраго стараго времени.

Какъ химикъ, я дистиллировалъ эту рѣчь въ ретортѣ и осадокъ называется: Мы все уже такъ хорошо сдѣлали, что невозможно сдѣлать что-нибудь лучше или иначе.

Но я такъ давно живу, что знаю, что каждое поколѣніе говоритъ то же самое и каждое, слѣдующее за нимъ, смѣется надъ этимъ.

Какъ могутъ слова оставаться одни и тѣ же, когда нравы и идеи подвергаются постояннымъ измѣненіямъ? Если мы и тоже дѣлаемъ, что и наши предки, то совершенно не такъ, и цѣлыя страницы въ иныхъ французскихъ книгахъ непереводимы на латинскій и греческій языки.

Всѣ языки переживаютъ три фазиса: рожденіе, процвѣтаніе и упадокъ. Всѣ тѣ языки, на которыхъ говорили отъ

Сезостриса до Филиппа Августа, существуютъ только въ памятникахъ. Французскій языкъ постигнетъ та же участь, и въ 2825 году будутъ читать меня съ помощію лексикона, если только вообще будутъ меня читать.

Я имѣлъ однажды горячій бой объ этомъ предметѣ съ достойнымъ Andrieux, членомъ французской академіи, въ которомъ мы оба пустили въ ходъ нашу тяжелую артиллерію.

Выступилъ я въ боевомъ порядкѣ, нападалъ горячо и навѣрно взялъ бы въ плѣнъ моего противника, если бы онъ не учинилъ поспѣшнаго отступленія, которому я не мѣшалъ, ибо во́-время вспомнилъ, что ему поручена нѣкоторая буква въ новомъ біографическомъ словарѣ.

Заключаю полновѣснымъ замѣчаніемъ, которое я нарочно берегъ къ концу.

Когда я говорю о себѣ въ единственномъ числѣ, тогда я бесѣдую съ читателемъ; онъ можетъ разбирать, разсуждать, сомнѣваться, даже смѣяться. Но когда я вооружаюсь страшнымъ «Мы», тогда я профессоръ, тогда каждый долженъ молчать.

I am Sir Oracle
And when I open my lips let no dog bark.

Открою ротъ,—
Не смѣй собаки лаять.

(Шекспиръ, «Шейлокъ», актъ 1-й).

## ГЛАВА I.

### О чувствахъ.

Посредствомъ чувствъ человѣкъ приходитъ въ соотношеніе съ внѣшнимъ міромъ.

#### Число чувствъ.

1. Должно принять по крайней мѣрѣ шесть чувствъ:

Зрѣніе, которое обнимаетъ пространство и чрезъ посредство свѣта даетъ намъ возможность познавать существованіе и цвѣта тѣлъ, насъ окружающихъ.

Слухъ, который чрезъ посредство воздуха воспринимаетъ сотрясенія шумящихъ или звучащихъ тѣлъ.

Обоняніе, посредствомъ котораго мы ощущаемъ запахи пахучихъ тѣлъ.

Вкусъ, посредствомъ коего мы судимъ о съѣдобныхъ и имѣющихъ вкусъ тѣлахъ.

Осязаніе, которое имѣетъ своимъ предметомъ поверхность и плотность тѣлъ.

Наконецъ половое чувство или физическая любовь, которая сближаетъ оба пола, и цѣль которой—поддержаніе рода.

Удивительно, что до Бюффона это столь важное чувство было смѣшано или, лучше, соединено съ осязаніемъ.

Тѣмъ болѣе удивительно, что ощущеніе, получаемое по-

средствомъ этого чувства, чисто специфическое, не имѣетъ ничего общаго съ ощущеніемъ осязанія; аппаратъ, служащій ему орудіемъ, также совершенъ, какъ ротъ или глаза. Весьма замѣчательно при этомъ то обстоятельство, что хотя оба пола имѣютъ и все, что нужно для воспроизведенія этого ощущенія, но необходимо должны соединяться для выполненія цѣли, предписанной природой. Но если вкусъ, который имѣетъ цѣлію поддержаніе индивидуума, несомнѣнно есть чувство, то органы, служащіе для поддержанія рода, также должны быть разсматриваемы, какъ органы чувствъ *).

## Дѣятельность чувствъ.

2. Если перенесемся воображеніемъ къ первымъ моментамъ существованія человѣческаго рода, то можемъ думать, что первыя ощущенія чувствъ были чисто непосредственными, т. е. видѣли безъ остроты, слышали неясно, нюхали безъ разбора, ѣли не пробуя, наслаждались какъ животныя.

Но какъ всѣ эти ощущенія имѣли общимъ центромъ душу, этотъ главный аттрибутъ человѣческаго рода, эту всегда активную причину совершенствованія, то они отражались въ ней, сравнивались, оцѣнивались и такимъ образомъ взаимно

*) Новѣйшая физіологія несогласна съ этими воззрѣніями Брилья-Саварена. Осязаніе или, лучше, чувство кожи не только различно по строенію въ разныхъ частяхъ поверхности тѣла, но и воспринимаетъ различныя ощущенія, которыя, также какъ и половое чувство, должны бы приписываться различнымъ чувствамъ, напр. чувству давленія, чувству теплоты. Ощущающій аппаратъ лежитъ въ нервныхъ сосочкахъ кожи; въ половыхъ частяхъ онъ не отличается по строенію отъ остальной кожи, тогда какъ отъ специфическаго строенія ощущающаго аппарата, учитъ микроскопическая анатомія, зависитъ различіе органовъ чувствъ.

*К. Ф.*



подкрѣпляли другъ друга къ пользѣ и благосостоянію чувственнаго я или, что то же, индивидуума.

Такъ осязаніе исправило ошибки зрѣнія; звукъ при посредствѣ языка сдѣлался толмачемъ мысли; вкусу помогаютъ зрѣніе и осязаніе; слухъ сравнилъ звуки и научился судить о разстояніи звучащихъ тѣлъ; половое чувство распоряжается всѣми остальными органами чувствъ.

Цѣлый рядъ вѣковъ прошелъ съ того времени и каждый вѣкъ вносилъ новыя улучшенія, всегда дѣятельная, но часто неизвѣстная причина которыхъ лежитъ въ нашихъ чувствахъ, которыя постоянно и настойчиво требуютъ пріятнаго упражненія.

Такъ зрѣніе произвело живопись, скульптуру и зрѣлища всѣхъ родовъ;

Слухъ—мелодію, гармонію, танцы и музыку со всѣми ея отраслями и средствами исполненія;

Обоняніе—изобрѣтеніе, обработку и примѣненіе пахучихъ веществъ; вкусъ—производство, выборъ и приготовленіе всего, что служитъ для питанія;

Осязаніе—всѣ искусства, ремесла и промыслы;

Половое чувство—все, что можетъ приготовить или украсить половое соединеніе и, особенно со временъ Франца I-го, романтическую любовь, кокетство и моду; преимущественно кокетство, которое родилось во Франціи, не имѣетъ другаго названія, кромѣ французскаго и изучается въ столицѣ свѣта, гдѣ ежегодно цвѣтъ всѣхъ націй беретъ въ немъ уроки.

Какъ ни страннымъ кажется это выраженіе, однако его легко оправдать; ни на одномъ изъ древнихъ языковъ нельзя ясно выразить этихъ трехъ великихъ рычаговъ современнаго общества.

Я сочинилъ объ этомъ предметѣ одинъ, не лишенный прелести, діалогъ, но утаилъ его, чтобы оставить удовольствіе моимъ читателямъ приготовить самимъ таковой по ихъ вкусу.

Можно въ продолженіе цѣлаго вечера говорить объ этомъ предметѣ очень сильно и весьма учено.

Мы выше сказали, что половое чувство преобладаетъ надъ всѣми другими органами чувствъ. Оно не менѣе сильно вліяетъ на всѣ знанія, и, при болѣе подробномъ изслѣдованіи, легко найдутъ, что наиболѣе тонкія и остроумныя открытія въ области знанія обязаны желанію, надеждѣ или удовлетворенію половаго чувства.

Такова въ сущности исторія возникновенія даже самыхъ абстрактнѣйшихъ наукъ, которыя составляютъ непосредственный результатъ тѣхъ постоянныхъ стремленій, которыя высказываемъ мы, чтобы удовлетворить нашимъ чувствамъ.

### Усовершенствованіе чувствъ.

3. Наши чувства далеко несовершенны. Я не возьму на себя труда доказывать это, только замѣчу, что зрѣніе, это эѳирное чувство, и осязаніе, которое совершенно противоположнаго характера, мало-по-малу усовершенствовались чрезвычайнымъ образомъ.

Посредствомъ очковъ глазъ избѣгаетъ до нѣкоторой степени старческаго ослабленія, которое такъ вліяетъ на большинство остальныхъ органовъ.

Телескопъ открылъ намъ звѣзды, которыя прежде были совершенно недоступны всѣмъ средствамъ измѣренія. Онъ проникаетъ въ отдаленнѣйшія пространства, гдѣ огромныя свѣтящіяся тѣла казались едва замѣтными туманными пятнами.

Микроскопъ научилъ насъ узнавать внутреннюю структуру тѣлъ; онъ показалъ намъ растенія, существованія которыхъ мы и не подозрѣвали; мы видимъ животныхъ, въ 100,000 разъ меньшихъ тѣхъ малѣйшихъ, которыхъ мы можемъ видѣть невооруженнымъ глазомъ; они двигаются, питаются и размножаются, что заставляетъ насъ заключать о существо-



ваніи органовъ, малость которыхъ даже не можетъ представить наше воображеніе.

Съ другой стороны механика увеличила наши силы. Человѣкъ теперь движетъ тяжести, которыя казались совершенно недоступными для его слабости.

Посредствомъ машинъ и рычаговъ человѣкъ покорилъ всю природу и подчинилъ ее своимъ удовольствіямъ, своимъ потребностямъ и прихотямъ. Слабый двуногій сталъ царемъ творенія.

Зрѣніе и осязаніе съ ихъ громаднымъ могуществомъ могли принадлежать только такой высшей породѣ, каковъ человѣкъ. Человѣчество было бы навѣрно совершенно иное, если бы остальныя чувства были въ такой же мѣрѣ усовершенствованы.

Надобно впрочемъ замѣтить, что цивилизація почти еще ничего не сдѣлала для осязанія, какъ ощущенія, въ то время какъ сила мускуловъ поднялась такъ высоко; однако можно всего ожидать, если припомнить, что человѣчество еще очень молодо и что чувства только послѣ длиннаго ряда вѣковъ могли расширить кругъ своей дѣятельности.

Такъ едва 400 лѣтъ прошло со времени открытія гармоніи, этой небесной науки, которая также относится къ звукамъ, какъ живопись къ краскамъ. *)

Безъ сомнѣнія, древніе умѣли аккомпанировать пѣнію на инструментахъ въ униссонъ; но этимъ и ограничивались ихъ познанія; они не могли ни раздѣлить тоновъ, ни установить ихъ взаимныя отношенія.

Въ пятнадцатомъ вѣкѣ впервые опредѣлили постепенность

*) Утверждаютъ противное, но неосновательно. Если бы гармонія была извѣстна древнимъ, то въ ихъ сочиненіяхъ нашли бы хотя что нибудь о ней, пару темныхъ выраженій, которыя бы дали право такъ думать. Кромѣ того въ дошедшихъ до насъ памятникахъ нѣтъ возможности прослѣдить возникновеніе и развитіе гармоніи. Мы обязаны ею арабамъ, которые изобрѣли органъ, одновременно произведшій нѣсколько тоновъ, и такимъ-то образомъ создали гармонію.

тоновъ и ходъ аккордовъ, посредствомъ которыхъ помогали пѣнію и усиливали выразительность.

Это столь позднее и вмѣстѣ столь естественное открытіе удвоило слухъ; оно указало на двѣ, въ извѣстной мѣрѣ независимыя одна отъ другой, способности—воспринимать звуки и судить о ихъ созвучіи.

Нѣмецкіе ученые утверждаютъ, что понимающіе гармонію пользуются однимъ лишнимъ чувствомъ.

Люди, для которыхъ музыка не болѣе какъ неопредѣленное сочетаніе звуковъ, поютъ все фальшиво, и надо думать, что ихъ ухо такъ устроено, чтобы воспринимать только короткія колебанія безъ волнъ, или, что оба ихъ уха неодинаково настроены, и различная величина и ощутительность отдѣльныхъ частей органа слуха составляютъ причину, по которой сообщаются мозгу только неопредѣленныя и спутанныя ощущенія, какъ два инструмента, которые въ одномъ и томъ же тонѣ и размѣрѣ играютъ различныя мелодіи.

Послѣднія столѣтія существенно расширили кругъ ощущенія вкуса. Открытіе сахара и его различныя приготовленія, спиртные напитки, мороженое, ваниль, чай, кофе доставили намъ дотолѣ неизвѣстныя ощущенія вкуса.

Почемъ знать, можетъ быть дойдетъ очередь и до ощущеній осязанія, и какой нибудь счастливый случай откроетъ намъ такимъ образомъ источникъ новыхъ наслажденій. Это тѣмъ болѣе вѣроятно, что чувство осязанія существуетъ на всей поверхности тѣла и слѣдовательно вездѣ можетъ быть возбуждено.

### СИЛА ВКУСА.

4. Мы видѣли, что физической любви подвластны всѣ знанія. Она распоряжается при этомъ съ той тираніей, которая ее обыкновенно характеризуетъ.



Вкусъ, эта болѣе благоразумная и болѣе умѣренная способность, достигаетъ той же цѣли съ тою медленностію, которая ручается за успѣхъ.

Мы будемъ далѣе говорить болѣе подробно объ этомъ предметѣ; мы хотимъ пока только замѣтить, что гостю на богатомъ пирѣ, въ залѣ, украшенной зеркалами *), картинами и цвѣтами, наполненной благоуханіями, при звукахъ веселой музыки, не нужно слишкомъ напрягать свой умъ, чтобы найти, что всѣ человѣческія знанія употреблены, чтобы возвысить и наилучшимъ образомъ обставить наслажденія вкуса.

### ЦѢЛЬ ДѢЯТЕЛЬНОСТИ ЧУВСТВЪ.

Бросимъ теперь общій взглядъ на всю систему нашихъ чувствъ, и мы увидимъ, что творецъ имѣлъ въ виду двѣ цѣли, изъ которыхъ одна служитъ необходимымъ слѣдствіемъ другой, именно: поддержаніе индивидуума и продолженіе рода.

Таково назначеніе человѣка, какъ существа чувствующаго. Къ этой двойной цѣли направляются всѣ его дѣйствія.

Глазъ видитъ внѣшніе предметы, открываетъ чудеса, окружающія человѣка, и учитъ его, что человѣкъ составляетъ нѣкоторую частицу великаго цѣлаго.

Ухо ощущаетъ звуки не только какъ пріятныя впечатлѣнія, но и какъ признакъ движенія тѣлъ, которыя могутъ быть опасными.

Осязаніе бодрствуетъ и тотчасъ даетъ знать о каждомъ непосредственномъ прикосновеніи.

Рука, этотъ вѣрный слуга, преимущественно беретъ тѣ предметы, на которые инстинктъ указываетъ, какъ на спо-

---

*) По нашему мнѣнію зеркала въ столовой не у мѣста. Къ чему умножать видъ иныхъ, столь некрасивыхъ ѣдоковъ? К. Ф.

собные вознаграждать ту потерю, которую производятъ жизненные процессы.

Обоняніе изслѣдуетъ эти предметы, ибо почти всѣ вредныя субстанціи имѣютъ непріятный запахъ.

Вкусъ рѣшился—зубы приходятъ въ дѣйствіе, языкъ работаетъ вмѣстѣ съ небомъ; за тѣмъ желудокъ начинаетъ пищевареніе.

Во время этого послѣдняго акта чувствуютъ нѣкоторую слабость, предметы блѣднѣютъ, тѣло опускается, глаза смыкаются, все исчезаетъ, чувства находятся въ абсолютномъ покоѣ.

При пробужденіи человѣкъ видитъ, что вокругъ его ничто не измѣнилось, но какой-то внутренній огонь тлѣетъ въ его груди, пробуждается дѣятельность новаго органа; человѣкъ чувствуетъ потребность раздѣлить свое существованіе.

Эта дѣятельная, безпокойная, господствующая потребность обща обоимъ поламъ, она сближаетъ полы и соединяетъ ихъ, и какъ скоро оплодотворенъ зародышъ новой жизни, индивидуумы могутъ спать спокойно, они исполнили самый святой долгъ, ибо они обезпечили продолженіе своего рода *).

Таковъ общій физіологическій обзоръ, который я долженъ былъ представитѣ моимъ читателямъ, прежде чѣмъ перейти собственно къ органу вкуса.

---

*) Бюффонъ со всей силой блестящаго краснорѣчія изобразилъ первые моменты существованія Евы. Мы имѣли въ виду, при изображеніи подобнаго предмета, представить только абрисъ; читатели съумѣютъ уже сами дополнить его красками

## ГЛАВА II.

### О вкусѣ.

#### ОПРЕДѢЛЕНІЕ ВКУСА.

6. Вкусъ есть такое чувство, которое, посредствомъ особаго ощущенья, возбуждаемаго въ органѣ, опредѣляетъ наши отношенія къ вкушаемымъ тѣламъ.

Вкусъ, возбуждаемый аппетитомъ, голодомъ и жаждой, образуетъ основаніе многихъ операцій, посредствомъ которыхъ индивидуумъ растетъ, развивается, питается и вознаграждаетъ потери, причиняемыя выдѣленіями.

Органическія тѣла питаются не одинаковымъ образомъ; творецъ, равно изобрѣтательный въ своихъ методахъ и вѣрный въ своихъ дѣйствіяхъ, даровалъ имъ различныя средства поддержанія жизни.

Стоящія на низшей степени живыхъ существъ,—растенія питаются корнями, которые такъ устроены, что избираютъ въ почвѣ различныя субстанціи, годныя для ихъ питанія.

На нѣсколько высшей ступени есть между животными существами такіе, которые не способны къ перемѣнѣ мѣста;—они раждаются въ такой средѣ, которая облегчаетъ ихъ существованіе, пользуются такими органами, которые изъ этой среды берутъ все нужное для поддержанія жизни. Эти не ищутъ пищи, пища ищетъ ихъ.

Животныя, обладающія свободнымъ движеніемъ, между ко-

торыми человѣкъ, безъ сомнѣнія есть самое совершенное, питаются иначе. Особый инстинктъ говоритъ имъ о необходимости питанія. Они ищутъ, завладѣваютъ предметами, въ которыхъ они признаютъ способность удовлетворить ихъ потребности; они ѣдятъ, освѣжаютъ свои силы и такимъ образомъ пробѣгаютъ назначенный имъ путь жизни.

Вкусъ можно разсматривать съ трехъ различныхъ точекъ зрѣнія.

Въ физическомъ человѣкѣ это органъ, испытывающій вкушаемые предметы.

Съ моральной точки зрѣнія — вкусъ есть ощущеніе, вызванное въ центральной нервной системѣ органомъ, который возбужденъ вкушаемымъ тѣломъ. Наконецъ съ матеріальной точки зрѣнія вкусъ есть спеціальное свойство, какимъ обладаетъ извѣстное тѣло,—возбуждать органъ и производить ощущеніе.

Вкусъ приноситъ двойную пользу: 1) Доставляемымъ имъ удовольствіемъ онъ побуждаетъ вознаграждать ту постоянную потѣрю, которую мы претерпѣваемъ чрезъ жизненную дѣятельность. 2) Онъ помогаетъ намъ при выборѣ питательныхъ средствъ изъ тѣхъ предметовъ, которые предлагаетъ намъ природа.

При этомъ выборѣ, какъ мы это послѣ увидимъ, вкусу помогаетъ обоняніе такъ, какъ можно сказать, что вообще питательныя вещества непротивны ни по вкусу, ни по запаху.

### Механика вкуса.

7. Не легко опредѣлить мѣсто органа вкуса. Строеніе этого органа запутаннѣе, нежели какъ иные думаютъ.

Всѣмъ извѣстно, что языкъ играетъ первую роль въ механизмѣ вкуса. Такъ какъ онъ владѣетъ почти свободной под-



вижностію, то онъ передвигаетъ, ворочаетъ, сжимаетъ и проглатываетъ пищу.

Кромѣ того онъ впитываетъ въ себя посредствомъ безчисленныхъ своихъ сосочковъ растворимыя и имѣющія вкусъ частички тѣлъ, съ которыми онъ приходитъ въ соприкосновеніе. Но этого мало. Большинство окрестныхъ частей, какъ щеки, нёбо и особенно полость носа, участіе которой физіологи недостаточно оцѣнили, дополняютъ ощущеніе.

Щеки выдѣляютъ слюну, нужную при жеваніи и образованіи болюса; щеки и нёбо, какъ извѣстно, снабжены отчасти вкусовымъ ощущеніемъ; я даже не увѣренъ, не принимаютъ ли нѣкотораго участія въ этомъ и десны. Всѣмъ извѣстно, что безъ запаха, ощущаемаго въ зѣвѣ, вкусъ былъ бы весьма неяснымъ и несовершеннымъ.

Люди, у которыхъ нѣтъ языка отъ рожденія или у которыхъ онъ вырѣзанъ, обладаютъ еще нѣкоторымъ ощущеніемъ вкуса. Случаи перваго рода находятся во всѣхъ книгахъ; во второмъ случаѣ я убѣдился чрезъ одного бѣдняка, которому въ Алжиріи вырѣзали языкъ за то, что онъ съ своимъ товарищемъ невольникомъ сдѣлалъ попытку бѣгства. Я встрѣтилъ этого человѣка въ Амстердамѣ, гдѣ онъ заработывалъ себѣ пропитаніе въ качествѣ носильщика, и такъ какъ онъ былъ нѣсколько образованъ, то можно было съ нимъ объясняться письменно.

Потомъ я убѣдился чрезъ изслѣдованіе, что у него была вырѣзана вся передняя часть языка, и спросилъ его, имѣетъ ли онъ вкусовое ощущеніе при ѣдѣ и осталось ли у него это благородное чувство послѣ жестокой операціи, которую онъ вынесъ.

Онъ отвѣчалъ мнѣ, что главнымъ образомъ утомляетъ его глотаніе, въ нѣкоторой степени затруднительное, что онъ очень хорошо различаетъ безвкусныя и пріятныя на вкусъ

вещи, но что ему причиняютъ невыносимыя боли очень кислыя или горькія блюда.

Потомъ онъ мнѣ сообщилъ, что вырѣзываніе языка—наказаніе очень употребительное въ Африкѣ, что его главнымъ образомъ употребляютъ въ наказаніе руководителей заговоровъ и даже пользуются при этомъ особымъ инструментомъ. Мнѣ очень хотѣлось, чтобы онъ описалъ этотъ инструментъ, но несчастный при этомъ выказалъ такое болѣзненное отвращеніе, что я не принуждалъ его болѣе.

Я размыслилъ о слышанномъ мною и перенесся мыслію къ тѣмъ темнымъ временамъ невѣжества, когда за богохульство прокалывали или отрѣзали языки, и считалъ себя въ правѣ заключить, что эта казнь арабскаго происхожденія и занесена въ Европу возвратившимися крестоносцами.

Ощущеніе вкуса совершается, какъ мы выше сказали, чрезъ посредство сосочковъ языка. Мы знаемъ теперь изъ анатоміи, что не всѣ языки имѣютъ равное количество сосочковъ; одни имѣютъ втрое болѣе, чѣмъ другіе. Этимъ объясняется то обстоятельство, что изъ двухъ ѣдоковъ за однимъ и тѣмъ же столомъ одинъ получаетъ пріятныя ощущенія, въ то время какъ другой ѣстъ какъ-будто насильно. Языкъ послѣдняго дурно организованъ; царство вкуса имѣетъ своихъ глухихъ и слѣпыхъ. *)

*) Физіологическія изслѣдованія новѣйшаго времени показали, что, безъ сомнѣнія, корень языка, къ которому направляется особый чувствующій нервъ, языкоглоточный (glossopharingeus), преимущественно ощущаетъ вкусъ, но что также ощущаютъ другія части языка, особенно края, менѣе—средняя часть передней половины языка; совершенно не ощущаютъ: нижняя сторона и щеки. Напротивъ, кажется, небныя дуги и задняя часть полости зѣва несомнѣнно посредствуютъ вкусовымъ ощущеніямъ. Вкусовымъ же ощущеніямъ передней половины языка повидимому съ своей стороны способствуетъ язычная вѣтвь пятой пары нервовъ (nervus trigeminus), которая существенно служитъ ощущающимъ нервомъ языка.

*К. Ф.*



## Ощущеніе вкуса.

8. Существуетъ пять или шесть воззрѣній на то, какъ происходитъ ощущеніе вкуса; я имѣю свое собственное, оно состоитъ въ слѣдующемъ:

Ощущеніе вкуса есть химическая операція, совершающаяся мокрымъ путемъ, какъ мы уже сказали прежде, то есть имѣющія вкусъ частички должны быть растворены въ какой-либо жидкости, чтобы могли быть восприняты нервными сѣтями и сосочками, одѣвающими внутренность органа вкуса.

Эта система, будетъ ли она теперь нова, или нѣтъ, опирается на физическія и почти ощутительныя доказательства.

Чистая вода не возбуждаетъ никакого ощущенія вкуса, ибо она не содержитъ частичекъ, имѣющихъ вкусъ. Растворите въ ней кусочекъ соли или каплю уксуса,—происходитъ ощущеніе вкуса.

Всѣ другіе напитки возбуждаютъ ощущеніе, ибо они суть ничто иное, какъ растворы, насыщенные болѣе или менѣе частичками, имѣющими вкусъ.

Если наполнить ротъ мелкими частичками нерастворимаго тѣла, то языкъ испытаетъ ощущеніе осязанія, но не вкуса.

Что касается до твердыхъ, имѣющихъ вкусъ тѣлъ, то они должны быть раздѣлены зубами, смочены слюной и другими жидкостями рта, прежде чѣмъ языкъ, придавивъ ихъ къ небу, выжметъ сокъ, обладающій уже достаточнымъ вкусомъ, чтобы возбудить ощущеніе въ вкусовыхъ сосочкахъ, которые и даютъ тогда измолотому тѣлу, такъ сказать—паспортъ, безъ котораго онъ не попалъ бы въ желудокъ.

Система эта, которая способна еще къ дальнѣйшему развитію, рѣшаетъ безъ труда главные вопросы, которые могутъ быть предложены.

Если спросятъ, что должно понимать подъ имѣющими вкусъ тѣлами, то можно отвѣчать, что сюда принадлежатъ

всѣ растворимыя тѣла, которыя могутъ быть восприняты органомъ вкуса.

Если спросятъ: какъ дѣйствуютъ имѣющія вкусъ тѣла? то можно отвѣчать, что они дѣйствуютъ въ такомъ случаѣ, если растворимы на столько, чтобы быть въ состояніи проникнуть въ тотъ органъ, который долженъ воспринимать или передавать ощущеніе вкуса.

Словомъ, только растворимыя или уже растворенныя тѣла имѣютъ вкусъ.

### О вкусахъ.

9. Вкусы безчисленны, ибо каждое ростворимое тѣло имѣетъ свой особый вкусъ, вовсе не похожій ни на какой другой.

Вкусъ измѣняется еще чрезъ простое, двойное или сложное соединеніе. Поэтому вкусы невозможно исчислить отъ наиболѣе пріятныхъ до отвратительныхъ, отъ земляники до колоквинта. Ни одна попытка въ этомъ родѣ не была удачна.

Это вовсе не удивительно, ибо если есть безконечные ряды простыхъ вкусовъ, которые могутъ измѣниться чрезъ разнообразное соединеніе ихъ по числу и количеству, то нуженъ бы новый языкъ, который бы могъ выразить ощущенія, производимыя ими въ органѣ вкуса,—цѣлыя горы фоліантовъ, чтобы опредѣлить ихъ и Богъ знаетъ какія цифры, чтобы перенумеровать ихъ.

Такъ какъ доселѣ еще не найдено средствъ опредѣлять вкусъ съ математическою точностію, то употребляютъ не большое число общихъ выраженій, какъ: сладкій, горькій, кислый, соленый и тому подобныхъ, которыя наконецъ дѣлятся на двѣ категоріи: пріятныя и непріятныя и этимъ довольствуются, чтобы выразить до извѣстной степени вкусовую особенность даннаго тѣла.



Наши потомки будутъ болѣе нашего знать объ этомъ предметѣ, такъ какъ химія, безъ сомнѣнія, откроетъ имъ причины и основные элементы вкуса.

### Вліяніе обонянія на вкусъ.

10. Порядокъ, который я предначерталъ себѣ, ведетъ меня къ тому, чтобы возстановить обоняніе въ его правахъ и изучить тѣ великія заслуги, которыя оно оказываетъ намъ при опредѣленіи вкуса, такъ какъ изъ тѣхъ писателей, которые были у меня въ рукахъ, я не нашелъ ни одного такого, который бы отдалъ обонянію полную справедливость.

Я съ своей стороны совершенно убѣжденъ, что безъ участія обонянія не можетъ быть полнаго ощущенія вкуса, даже я хотѣлъ бы думать, что обоняніе и вкусъ образуютъ одно чувство, для котораго ротъ служитъ кухней, носъ — каминомъ или, выражаясь точнѣе, которое съ одной стороны опредѣляетъ вкусъ жидкихъ тѣлъ, а съ другой—газообразныхъ.

Эту систему можно очень легко защитить; но какъ я не хочу этимъ образовать какой-нибудь секты, то говорю объ этомъ для того, чтобы побудить моихъ читателей къ размышленію и доказать имъ, что я очень хорошо знакомъ съ моимъ предметомъ. Теперь я дополню мое разсмотрѣніе дѣятельности обонянія, если не какъ одного изъ составныхъ элементовъ вкуса, то, по крайней мѣрѣ, какъ его необходимаго сотрудника.

Всякое имѣющее вкусъ тѣло непремѣнно обладаетъ и запахомъ, и поэтому одинаково принадлежитъ къ области обоихъ чувствъ.

Ничего не ѣдятъ безъ того, чтобы напередъ не обнюхать, и при неизвѣстной пищѣ носъ выдвигаютъ впередъ, какъ передовой постъ, который долженъ воскликнуть. «Кто тамъ?»

Если препятствуютъ обонянію, то этимъ ослабляютъ вкусъ. Это можно доказать тремя опытами, которые каждый самъ можетъ повторить въ томъ же порядкѣ.

Опытъ первый. Вкусъ совершенно притупляется при сильномъ насморкѣ; при глотаніи не ощущаютъ никакаго вкуса, хотя бы языкъ и находился въ нормальномъ состояніи.

Опытъ второй. Если во время ѣды зажать себѣ носъ, то происходитъ неясное и несовершенное ощущеніе вкуса; отвратительнѣйшія лѣкарства проглатываются по этому способу почти незамѣтно.

Опытъ третій. Наблюдаютъ подобное дѣйствіе, когда въ моментъ глотка оставляютъ языкъ прижатымъ къ небу, вмѣсто того, чтобы привести его въ прежнее положеніе. Такимъ образомъ мѣшаютъ проходу воздуха, ощущеніе запаха уничтожено и этимъ не дано мѣста ощущенію вкуса.

Всѣ эти дѣйствія основаны на однихъ и тѣхъ же причинахъ, на недостаткѣ содѣйствія обонянія; вкушаемое тѣло оцѣнивается только по его соку, а не по тѣмъ душистымъ газамъ, которые проистекаютъ изъ него *).

*) Содѣйствіе различныхъ чувствъ произведенію полнаго ощущенія вкуса несомнѣнно и не ограничивается однимъ обоняніемъ. Въ этомъ принимаетъ участіе зрѣніе: въ темнотѣ мы плохо ощущаемъ вкусъ; при полусвѣтѣ мы легко ошибаемся. Ясное, но не ослѣпляющее освѣщеніе есть поэтому первая потребность благоустроенной столовой. Самый искусный знатокъ вина, который вѣрно распознаетъ годы вина, ошибается, если ему приходится въ темнотѣ отличить красное вино отъ бѣлаго.

Содѣйствіе запаха такъ значительно, что мы смѣшиваемъ запахи со вкусами и ошибку можно исправить, если зажать носъ. Мы на самомъ дѣлѣ не знаемъ вкуса большинства летучихъ веществъ и эфирныхъ маслъ; мы знаемъ только ихъ запахъ. Всякій знаетъ пріятный запахъ ванили и отвратительный чеснока, но если зажатъ носъ, то ванильное мороженое— ничто иное, какъ сливки со льдомъ и чеснокъ не даетъ никакого вкуса, только щиплетъ языкъ. *К. Ф.*



## Анализъ ощущенія вкуса.

11. Твердо установивъ основныя положенія, я прихожу къ тому, что вкусъ возбуждаетъ три различнаго рода ощущенія: непосредственное, полное и отраженное.

Непосрественное ощущеніе вкуса есть то первое впечатлѣніе, которое получается чрезъ дѣятельность органовъ рта, въ то время, когда пища находится на передней части языка.

Полное ощущеніе состоитъ изъ перваго впечатлѣнія и слѣдующихъ за тѣмъ ощущеній; оно возникаетъ, какъ скоро пища достигла полости зѣва и всему органу сообщила свой вкусъ и запахъ.

Отраженное ощущеніе, наконецъ, есть то сужденіе, которое душа произноситъ о переданныхъ ей ощущеніяхъ, полученныхъ органами.

Чтобы испытать нашу систему, посмотримъ, что происходитъ съ человѣкомъ, когда онъ ѣстъ или пьетъ.

Ѣдятъ напримѣръ персикъ; прежде всего получаютъ пріятное ощущеніе запаха, который ему свойственъ. Кладутъ въ ротъ и ощущаютъ свѣжесть и кислоту, далѣе въ тотъ моментъ глотка, когда кусокъ проходитъ въ полости зѣва, появляется запахъ и такимъ образомъ дополняетъ ощущеніе, которое долженъ вызвать персикъ. Но, какъ скоро его проглотили, тогда уже оцѣниваютъ ощущеніе и говорятъ: превосходно!

То же самое происходитъ и когда пьютъ. Пока вино во рту, ощущеніе пріятно, но неполно; только въ тотъ моментъ, когда проглатываютъ, могутъ дѣйствительно открыть, понять вкусъ и оцѣнить особый букетъ каждаго рода вина, и нуженъ маленькій промежутокъ, чтобы гастрономъ могъ сказать: хорошо, посредственно или дурно; чортъ возьми, это шамбертенъ! Праведное небо, это грюнебергеръ!

Отсюда ясно видно, что вполнѣ соотвѣтствуетъ положе-

ніямъ науки, когда хорошіе знатоки глотаютъ понемногу свое вино; при остановкѣ, послѣ каждаго глотка, они получаютъ столько же удовольствія, какъ и вытянувъ за одинъ пріемъ цѣлый стаканъ.

То же самое происходитъ, только съ большей энергіей, если на вкусъ дѣйствуетъ что нибудь непріятное.

Посмотрите на этого больнаго, которому врачъ предписалъ огромный стаканъ той черной микстуры, которую еще заставляли глотать при Людовикѣ XIV-мъ.

Обоняніе, этотъ вѣрный сторожъ, предостерегаетъ его отъ отвратительнаго вкуса предательскаго напитка; его глаза пристально смотрятъ, какъ-бы при приближающейся опасности; отвращеніе на губахъ, его желудокъ поднимается. Больнаго уговариваютъ, онъ собирается съ духомъ, полоскаетъ горло водкой, зажимаетъ носъ и пьетъ.

Пока отвратительный напитокъ наполняетъ ротъ и омываетъ органъ вкуса, ощущеніе смутно и еще сносно, но при послѣднемъ глоткѣ пробуждается отзывъ вкуса, отвратительный запахъ производитъ свое дѣйствіе и на лицѣ пацієнта выражается такой ужасъ, который можетъ уступить только ужасу смерти.

Совершенно противоположное бываетъ съ напитками безвкусными, какъ вода напримѣръ; въ этомъ случаѣ не ощущаютъ ни вкуса, ни отзыва вкуса, не думаютъ ничего, выпили— вотъ и все. *)

---

*) Изложенный здѣсь анализъ ощущенія вкуса значительно расширенъ новѣйшей физіологіей.

Вкусовыя ощущенія на передней части языка суть не болѣе, какъ ощущенія осязанія.

Остріе языка есть чувствительнѣйшій осязательный органъ человѣческаго тѣла, и здѣсь ощущается различіе даже такихъ впечатлѣній осязанія, которыя нигдѣ въ другомъ мѣстѣ неощутительны. И такъ какъ они могутъ быть ощущены только на концѣ языка, то перепутываются съ послѣдующими ощущеніями вкуса. Невозможно съ закрытыми глазами, дотронувшись высунутымъ кончикомъ языка до сладкаго и соленаго растворовъ, различить вкусъ обоихъ, хотя и тотъ и другой вызываютъ, отчасти, различныя ощущенія; колющій вкусъ шампанскаго, мучнистый, какъ его особенно съ такимъ совершенствомъ вносятъ въ свои мучныя издѣлія швабскія и баварскія кухни, вкусъ кожи въ винахъ сѣвера, обильныхъ дубильнымъ веществомъ, песчаный вкусъ, вызываемый чернымъ вестфальскимъ хлѣбомъ, суть ничто иное, какъ впечатлѣнія осязанія; но они могутъ быть чрезвычайно разнообразны и существенно способствовать образованію цѣлаго, полнаго ощущенія вкуса.

Полное ощущеніе вкуса автора слишкомъ сложно.

Въ немъ объединены ощущенія осязанія, собственно ощущенія вкуса, обонянія и отзывъ вкуса.

Возбужденію полнаго вкусоваго ощущенія, безъ сомнѣнія, способствуетъ движеніе, т. е. полосканье глотки, поворачиваніе и всѣ тѣ, часто очень сложныя мускульныя движенія, какія мы производимъ собственно при отвѣдываніи.

Съ ощущеніемъ вкуса смѣшивается ощущеніе обонянія, и только оба вмѣстѣ представляютъ, по вѣрному выраженію автора, полное вкусовое ощущеніе.

Большая часть отзыва вкуса основывается только на этомъ обонятельномъ ощущеніи, которое является въ полной силѣ, когда кусокъ проходитъ въ области мягкаго неба и проскользнулъ предъ заднимъ отверстіемъ полости носа.

Нѣкоторые отзывы вкуса, кажется, основаны на томъ, что четыре главныя категоріи приходятъ сознанію послѣдовательно: соленый, сладкій, кислый, горькій. Поэтому смѣшанныя вещест-



### Относительное достоинство впечатлѣній вкуса.

12. Вкусъ не такъ богатъ, какъ слухъ, который можетъ въ одно время слышать и различать различные тоны; вкусъ простъ въ своей дѣятельности и не можетъ ощущать въ одно время двухъ впечатлѣній.

Но вкусъ можетъ быть удвоенъ и даже въ извѣстной послѣдовательности умноженъ, ибо при одномъ и томъ же глоткѣ можно получить второе и третье ощущенія, которыя мож-

но означить словами: отзывъ, вкусъ и букетъ, также какъ искусное ухо при ударѣ одного главнаго тона слышитъ еще одинъ или нѣсколько побочныхъ тоновъ, число коихъ доселѣ еще неизвѣстно въ точности.

Тѣ, которые ѣдятъ скоро и безъ вниманія, не различаютъ впечатлѣній второй степени: эти послѣднія принадлежатъ только исключительно небольшому кружку избранныхъ, которыя посредствомъ этихъ впечатлѣній могутъ классифицировать различныя субстанціи, предложенныя ихъ изслѣдованію, по степени ихъ достоинства.

Эти лѣтучіе оттѣнки еще долго отзываются въ органѣ вкуса; профессора этого дѣла принимаютъ при этомъ приличную позу, и съ вытянутой шеей и съ носомъ на-сторожѣ произносятъ свой приговоръ.

### Наслажденія, доставляемыя вкусомъ.

**13.** Теперь бросимъ мы философскій взглядъ на удовольствія и скорби, которыя намъ можетъ причинить вкусъ.

Прежде всего мы находимъ здѣсь примѣненіе той общей, къ несчастію, истины, что человѣческій организмъ легче выноситъ печали, нежели радости.

Дѣйствительно, мы можемъ посредствомъ кислыхъ, острыхъ или очень горькихъ субстанцій получить крайне болѣзненныя

---

ва даютъ сначала напр. соленый или сладкій вкусъ и потомъ уже горькій отзывъ вкуса.

Наконецъ иные отзывы вкуса могли бы быть на томъ основаны, что вкушаемыя тѣла въ полости неба и зѣва вызываютъ ощущенія, отличныя отъ вызываемыхъ ими же въ языкѣ, по которому они проходятъ прежде.

Отраженныя ощущенія вкуса наконецъ совсѣмъ не принадлежатъ органу вкуса, а только центральному органу мозга.

*К. Ф.*



и невыносимыя ощущенія. Утверждаютъ даже, что синильная кислота только потому такъ скоро убиваетъ, что производитъ такую сильную боль, которой не могутъ выдержать жизненныя силы.

Пріятныя ощущенія проходятъ, напротивъ, мало степеней, и если есть значительное различіе между вкуснымъ и безвкуснымъ, то не очень велико пространство между хорошимъ и превосходнымъ. Это можно пояснить примѣромъ.

Первая степень: сухая жесткая говядина.

Вторая степень: телятина.

Третья степень: хорошо зажаренный фазанъ.

Не смотря на это, вкусъ, въ томъ видѣ, какъ надѣлила имъ насъ природа, доставляетъ намъ наибольшее количество наслажденій, сравнительно съ остальными нашими чувствами:

1. ибо удовольствіе вкуса есть единственное, которое, будучи соединено съ умѣренностію, не оставляетъ по себѣ усталости;

2. ибо оно сообразно со всякимъ временемъ, возрастомъ и состояніемъ;

3. ибо оно повторяется непремѣнно каждый день, и въ теченіе этого времени имъ можно пользоваться безъ всякаго вреда два или три раза;

4. ибо оно можетъ быть соединено со всѣми другими удовольствіями и даже утѣшать при недостаткѣ иныхъ;

5. ибо впечатлѣнія, получаемыя вкусомъ, прочны и зависятъ отъ нашей воли;

6. ибо мы во время ѣды испытываемъ совершенно особыя, невыразимо пріятныя ощущенія, что происходитъ изъ инстинктивнаго сознанія, что мы вознаграждаемъ пищей наши потери и способствуемъ продолженію жизни.

Я болѣе подробно буду говорить объ этомъ въ той главѣ, въ которой я спеціально трактую о удовольствіяхъ стола, на сколько ихъ выработала теперешняя цивилизація.

Превосходство человѣка.

14. Мы выросли въ той счастливой увѣренности, что изъ всѣхъ ходящихъ, плавающихъ, ползающихъ, летающихъ тварей — человѣкъ обладаетъ вкусомъ наиболѣе совершеннымъ.

Эта увѣренность подвергается серьезнымъ нападеніямъ.

Докторъ Gall утверждаетъ на основаніи, Богъ знаетъ какихъ, изслѣдованій, что есть животныя, органъ вкуса которыхъ развитѣе и совершеннѣе, нежели у человѣка.

Это ученіе пахнетъ ересью.

Человѣкъ, по милости Божіей, царь природы; міръ устроенъ и населенъ для его удовольствія; поэтому онъ непремѣнно долженъ имѣть и такой органъ, который бы приводилъ его въ соотношеніе со всѣмъ, имѣющимъ вкусъ, у его подданныхъ.

Языкъ животныхъ не выходитъ изъ границъ ихъ интеллигенціи. У рыбъ онъ ничто иное, какъ подвижная кость; у птицъ — кожистый хрящъ; у млекопитающихъ онъ часто покрытъ чешуйками и волосками и не можетъ производить вращательныхъ движеній.

Напротивъ, въ языкѣ человѣка тонкость строенія его и различныхъ окружающихъ его перепонокъ указываетъ на важность тѣхъ операцій, которыя предстоятъ ему.

Я открылъ въ немъ, кромѣ того, по крайней мѣрѣ три движенія, недоступныя животнымъ и которыя я назвалъ Spication (отъ spica—колосъ), Rotation и Verrition (отъ verro—мету.) При первомъ языкъ сжимается въ формѣ головки колоса (spica) замкнутыми губами; при второмъ языкъ двигается колесообразно (rota—колесо) въ пространствѣ между щеками и небомъ; при третьемъ языкъ изгибается вверхъ и



внизъ и забираетъ частички пищи, оставшіяся въ круговомъ каналѣ между деснами и губами. *)

Животныя ограничены въ своихъ наслажденіяхъ — одни питаются только растеніями, другія исключительно мясомъ, иныя питаются только зернами; ни одному животному незнакомъ сложный вкусъ.

Человѣкъ, напротивъ, всеяденъ.**) Все съѣдобное подлежитъ его широкому аппетиту, поэтому и его вкусовая способность должна необходимо соотвѣтствовать тому общему употребленію, которое онъ долженъ изъ нея дѣлать. Дѣйствительно, устройство органа вкуса у человѣка — само совершенство. Чтобы убѣдиться въ этомъ, посмотримъ на него во время его дѣятельности. Какъ только съѣдобное тѣло попало въ ротъ, его соки и газы безвозвратно конфискованы. Зубы отрѣзываютъ ему отступленіе, схватываютъ и измалываютъ его, слюна увлаживаетъ, языкъ сперва мѣшаетъ и поворачиваетъ его, затѣмъ поднимается, образуя родъ желоба, по которому тѣло проходитъ чрезъ пищеводъ въ желудокъ, гдѣ оно претерпѣваетъ дальнѣйшія измѣненія.

Во время этого процесса ни одинъ кусочекъ, ни одна капелька, ни одинъ атомъ не избѣгнетъ оцѣнки вкуса.

Это совершенство органа вкуса представляетъ также и причину, почему гастрономія принадлежитъ исключительно человѣку.

Гастрономія даже заразительна: мы передаемъ ее легко

---

*) Рѣшать о поворотливости языка можно только, если разсматривать его, какъ хватательный органъ, а не какъ органъ вкуса. Языкъ человѣческій неспособенъ производить такихъ движеній какъ языкъ жирафы или муравьинаго льва.

К. Ф.

**) Свиньи также животныя всеядныя по природѣ, а многія домашнія животныя — по воспитанію.

К. Ф.

тѣмъ животнымъ, которыхъ приручили и которыя живутъ въ нашемъ обществѣ, какъ напр. слоны, собаки, кошки и даже попугаи.

Иныя животныя имѣютъ очень большой языкъ, развитое небо, широкую глотку; но и только, ибо у нихъ языкъ назначенъ для подниманія большихъ тяжестей, которыя небо должно прессовать, а широкая глотка можетъ проглатывать огромные куски. Отсюда еще нельзя выводить заключеній, что у животныхъ чувство вкуса обладаетъ высокимъ совершенствомъ.

Кромѣ того, такъ какъ вкусъ опредѣляется свойствами того ощущенія, которое онъ сообщаетъ сознанію, то никакъ нельзя сравнивать ощущеній животныхъ съ ощущеніями человѣка.

Эти послѣднія много яснѣе и тоньше и уже поэтому заставляютъ предполагать высокія качества и сообщающаго ихъ органа.

Вообще чего еще требовать отъ чувства, которое способно къ такому развитію, что римскіе гастрономы, единственно по вкусу, умѣли различать рыбу, изловленную между двумя мостами въ Тибрѣ,—какая поймана выше въ потокѣ и какая ниже? Не знаемъ ли мы и современныхъ намъ гастрономовъ, которые по особому вкусу съумѣютъ отличить ногу, на которой куропатка покоилась во снѣ? *)

Не окружены ли мы гастрономами, которые также вѣрно опредѣляютъ градусъ широты, гдѣ созрѣлъ тотъ виноградъ,

---

*) «Жаль, ваше превосходительство, сказалъ однажды Талейранъ Камбасаресу, когда они ѣли куропатку, жаль! это было бы превосходно, если бы не было зажарено въ дурномъ обществѣ!»

Точное изслѣдованіе въ кухнѣ показало, что поваръ въ то же время на томъ же рашперѣ жарилъ для прислуги баранину.

К. Ф.



изъ котораго сдѣлано вино, какъ ученикъ Біо или Араго предсказываетъ затмѣніе? Что же изъ этого слѣдуетъ? Что Кесарево-кесареви, что человѣка должно превозгласить великимъ гастрономомъ природы.

### МЕТОДЪ АВТОРА.

15. Доселѣ мы разсматривали вкусъ относительно его физическаго строенія и, за исключеніемъ нѣкоторыхъ анатомическихъ подробностей, о которыхъ развѣ очень немногіе пожалѣютъ, остались на высотѣ науки.

Но здѣсь еще не оканчивается наша задача, ибо вкусъ преимущественно заимствуетъ свое значеніе и славу изъ моральной исторіи.

Мы расположимъ въ аналитическомъ порядкѣ теоріи и факты, изъ которыхъ состоитъ эта исторія и такимъ образомъ, чтобы можно было научиться безъ утомленія.

Мы покажемъ въ слѣдующихъ главахъ, какъ ощущенія чрезъ безпрестанное повтореніе и упражненіе усовершенствовали органъ и расширили сферу его могущества.

Какъ потомъ далѣе потребность пищи, бывшая первоначально только инстинктомъ, стала господствующей страстью, которая положительно овладѣла всѣмъ обществомъ.

Мы разскажемъ, какъ всѣ науки, которыя занимались составомъ тѣлъ, особенно разработывали съѣдобныя тѣла, и какъ путешественники пришли къ одной и той же цѣли, представивъ намъ на пробу предметы, которымъ, по видимому, отъ природы вовсе не было суждено служить для одной цѣли.

Мы будемъ слѣдить за химіей съ того момента, когда она проникла въ наши подземныя лабораторіи и освѣтила наши кухни, положила законы, создала методы и проникла причины, которыя дотолѣ оставались неизвѣстными.

Потомъ увидимъ мы, какъ, благодаря соединеннымъ усиліямъ времени и опыта, появилась новая наука, которая питаетъ, возобновляетъ, поддерживаетъ, убѣждаетъ и утѣшаетъ и которая не только щедрой рукой сыплетъ цвѣты на пути отдѣльнаго человѣка, но вмѣстѣ вліяетъ и на благосостояніе цѣлыхъ государствъ.

Если среди этихъ важнѣйшихъ размышленій намъ подвернется какой нибудь забавный анекдотъ, пріятное воспоминаніе или приключеніе изъ прошлой жизни, то мы будемъ сообщать это, чтобы доставить отдыхъ вниманію читателя, съ которымъ мы бесѣдуемъ. Если наши читатели мущины, то они, какъ извѣстно, также снисходительны, какъ и проницательны; но если это женщины, то онѣ непремѣнно должны быть прелестны *).

## О гастрономіи.

### НАЧАЛО НАУКИ.

16. Науки не то, что Минерва, которая выскочила изъ головы Юпитера во всеоружіи. Онѣ суть дѣти времени и развивались медленно, сперва чрезъ собраніе методовъ, добытыхъ путемъ опыта и уже позднѣе чрезъ открытіе принциповъ, которые являются слѣдствіемъ комбинаціи методовъ.

Старцы, которыхъ призывали къ постели больныхъ въ надеждѣ на ихъ опытность и которые изъ состраданія перевязывали раны, были первыми врачами.

---

*) Здѣсь профессоръ, углубившись въ свой предметъ, опускаетъ руку и паритъ въ высшихъ областяхъ. Онъ перенесся къ тѣмъ временамъ, когда наука, имѣющая цѣлію удовольствія вкуса, была еще въ младенчествѣ; онъ, слѣдивъ за ея успѣхами въ мракѣ временъ и видя, что первыя столѣтія менѣе доставляли намъ удовольствій въ сравненіи съ послѣдующими, взялъ свою лиру и спѣлъ на дорическій маверъ историческую Мелопею, которую найдутъ въ концѣ тома, въ главѣ «Смѣсь».



Египетскіе пастухи, которые замѣтили, что нѣкоторыя звѣзды чрезъ извѣстные періоды времени снова возвращаются на тотъ же пунктъ неба, были первыми астрономами.

Первый, кто изобразилъ знаками простое отношеніе $2 \times 2 = 4$, изобрѣлъ математику, эту могущественную науку, которая по истинѣ возвела человѣка на тронъ вселенной.

Въ теченіи послѣднихъ 60-ти лѣтъ открыто много новыхъ наукъ, а между прочимъ стереотомія, описательная геометрія и химія газовъ.

Всѣ эти науки въ будущемъ сдѣлаютъ успѣхи тѣмъ болѣе несомнѣнные, что книгопечатаніе избавляетъ отъ опасности пятиться назадъ.

Кто знаетъ, напримѣръ, можетъ быть химія газовъ придетъ къ тому, что овладѣетъ этими, доселѣ столь упорными элементами, смѣшаетъ и соединитъ ихъ въ неиспытанныя доселѣ отношенія и произведетъ такимъ образомъ дѣйствія, которыя безконечно расширятъ наше могущество.

### НАЧАЛО ГАСТРОНОМІИ.

17. Въ свое время явилась гастрономія и ея сестры посторонились, чтобы дать ей мѣсто.

Какъ могли отрицать эту науку, которая поддерживаетъ насъ отъ колыбели до могилы, увеличиваетъ наслажденія любви и преданность дружбы, обезоруживаетъ ненависть, облегчаетъ занятія и которая доставляетъ намъ единственное наслажденіе на нашемъ краткомъ жизненномъ поприщѣ, не сопровождаемое утомленіемъ и въ то же время укрѣпляющее насъ для другихъ наслажденій.

Пока приготовленіе кушаньевъ было вполнѣ предоставлено нашимъ слугамъ, пока секретъ оставался въ подвалѣ, пока одни повара имѣли право на этотъ предметъ, пока писались

только поваренныя книги, — результатомъ всѣхъ этихъ работъ были только продукты искусства.

Наконецъ, можетъ быть слишкомъ поздно, вступились люди науки; они изслѣдовали, анализировали, классифицировали питательныя вещества и разложили ихъ на ихъ составные элементы.

Они изслѣдовали тайны питанія и, преслѣдуя мертвыя вещества въ ихъ превращеніяхъ, видѣли, какъ принимаютъ они жизнь.

Они наблюдали питаніе въ его дѣйствіяхъ мимолетныхъ и оставляющихъ по себѣ слѣды на нѣсколько дней, мѣсяцевъ и на всю жизнь.

Они даже оцѣнили вліяніе питанія на мыслительныя способности и возвели высокую теорію, которая обнимаетъ все человѣчество и всю оживленную часть творенія.

Между тѣмъ какъ всѣ эти работы совершались въ кабинетахъ ученыхъ, въ обществѣ громко заговорили, что наука, которая питаетъ человѣка, такъ же драгоцѣнна, какъ и та, которая учитъ его умирать. Поэты воспѣли удовольствія стола, а книги, которыя трактовали о хорошей кухнѣ, выигрывали въ глубинѣ воззрѣній и представляли болѣе общій интересъ.

Всѣ эти обстоятельства предшествовали появленію гастрономіи.

### Опредѣленіе гастрономіи.

**18.** Гастрономія есть научное знаніе всего того, что относится до питанія человѣка. Цѣль ея—заботиться о поддержаніи человѣка, доставляя ему наилучшее питаніе.

Она достигаетъ этой цѣли, руководя, по прочнымъ началамъ, тѣхъ, которые отыскиваютъ, доставляютъ или приготовляютъ все, что можетъ быть употреблено въ пищу.



И такъ, по истинѣ, эта наука приводитъ въ движеніе всѣхъ хлѣбопашцевъ, виноградарей, рыбаковъ, охотниковъ, также какъ и безчисленныхъ поваровъ, все равно—какова бы ни была должность или состояніе, подъ которыми они скрываютъ свои отношенія къ приготовленію питательныхъ веществъ.

Гастрономія имѣетъ отношенія:

къ естественной исторіи по классификаціи питательныхъ веществъ;

къ физикѣ—по изслѣдованію ихъ свойствъ; къ химіи—по различнымъ анализамъ и разложеніямъ, которымъ они подвергаются;

къ кухнѣ—по искусству приготовлять различныя кушанья и придавать имъ пріятный вкусъ;

къ торговлѣ—по изысканію средствъ къ наивыгоднѣйшей покупкѣ нужныхъ для нея предметовъ и къ выгоднѣйшей продажѣ приготовляемыхъ ею продуктовъ;

наконецъ къ политической экономіи—по тѣмъ источникамъ дохода, которые она доставляетъ государству, и по тѣмъ средствамъ обмѣна, которыя она даетъ народамъ.

Гастрономія владѣетъ человѣкомъ въ теченіи всей его жизни; новорожденный слезами проситъ груди своей кормилицы и умирающій глотаетъ еще съ надеждой послѣднее питье, котораго, увы! ему уже не переварить болѣе.

Она занимается всѣми классами общества и съ одной стороны руководитъ пирами королей, съ другой высчитываетъ минуты, нужныя для того, чтобы сварить яйцо въ смятку. Предметъ гастрономіи—все съѣдобное; ея средства къ достиженію цѣли суть: земледѣліе, которое производитъ, торговля, которая обмѣниваетъ, индустрія, которая приготовляетъ, и опытъ, который изыскиваетъ способы употреблять все съ наибольшей пользой.

РАЗЛИЧНЫЕ ПРЕДМЕТЫ, КОТОРЫМИ ЗАНИМАЕТСЯ ГАСТРОНОМІЯ.

**19.** Гастрономія разсматриваетъ вкусъ относительно доставляемыхъ имъ пріятныхъ и непріятныхъ ощущеній; она открываетъ степени того возбужденія, къ которому онъ способенъ, опредѣляетъ его дѣятельность и назначаетъ предѣлы, за которые никогда не долженъ переступать уважающій себя человѣкъ.

Она разсматриваетъ также дѣйствіе питательныхъ веществъ на духъ человѣка, на его фантазію, остроуміе, разсудокъ и воззрѣнія, будь это въ состояніи бодрствованія, или сна, дѣятельности, или покоя.

Гастрономія опредѣляетъ степень съѣдобности каждаго питательнаго вещества, ибо не всѣмъ можно наслаждаться при одинаковыхъ обстоятельствахъ.

Одни изъ этихъ веществъ употребляются въ пищу прежде нежели они достигнутъ полнаго развитія, какъ каперцы, спаржа, поросята, голуби и другія животныя; другія въ тотъ моментъ, когда они достигли наибольшаго совершенства, какъ напр. дыни, большинство плодовъ, овцы, быки и проч.; иныя, когда начнется ихъ разложеніе, какъ кизиль, бекасы и особенно фазаны; иныя употребляются лишь послѣ того, какъ искусство лишитъ ихъ вредныхъ свойствъ, какъ картофель и маніокъ.

Гастрономія также классифицируетъ эти вещества по ихъ различнымъ свойствамъ; она предлагаетъ такія, которыя могутъ быть соединены между собою, такія, которыя образуютъ прочный фундаментъ стола, или только служатъ аксессуарами къ нему. Наконецъ она указываетъ на такія вещества, которыя, не будучи необходимыми, служатъ пріятнымъ развлеченіемъ и необходимой принадлежностью дружеской бесѣды.

Далѣе она съ неменьшимъ интересомъ занимается напитками, какія намъ даютъ время, мѣсто и климатъ; она учитъ приготовлять ихъ, сберегать и предлагать ихъ въ такой послѣдовательности, чтобы удовольствіе достигало того высшаго предѣла, за которымъ уже начинается злоупотребленіе.



Гастрономія также заботится о томъ, чтобы предметы, стоющіе вниманія, доставлялись изъ одной страны въ другую, такъ чтобы хорошій столъ представлялъ какъ бы цѣлый свѣтъ въ миніатюрѣ, гдѣ каждая страна имѣетъ своихъ представителей.

ПОЛЬЗА ГАСТРОНОМИЧЕСКИХЪ ЗНАНІЙ.

**20.** Гастрономическія знанія необходимы для всѣхъ людей, какъ скоро они стремятся увеличить сумму удовольствій, имъ назначенныхъ; эта необходимость увеличивается чѣмъ выше то положеніе, которое они занимаютъ въ обществѣ; онѣ положительно необходимы для богачей, которые принимаютъ много гостей изъ желанія поддержать свое положеніе въ обществѣ, по склонности или по модѣ.

Хозяева при этомъ имѣютъ и ту выгоду, что могутъ въ обстановкѣ стола выказать свой личный элементъ, ибо могутъ до извѣстной степени наблюдать за людьми, которымъ они поручили это дѣло, и давать имъ полезные намеки.

Князь Субизъ вздумалъ однажды дать праздникъ, который долженъ былъ кончиться ужиномъ, и потребовалъ карту блюдъ. Его оберъ-поваръ явился къ нему утромъ съ длиннымъ реестромъ, сплошь исписаннымъ; первый параграфъ, который бросился въ глаза принцу, гласилъ: 50 окороковъ. «Что это значитъ, Бертранъ?» воскликнулъ онъ. «Мнѣ кажется, ты бредишь! 50 окороковъ! уже не думаешь ли ты ими угостить цѣлый полкъ?»

«Совсѣмъ нѣтъ, ваше сіятельство, на столъ пойдетъ только одинъ, другіе мнѣ нужны для моихъ espagnoles, blonds, garnitures... «Бертранъ, ты надуваешь меня, я зачеркну этотъ параграфъ». «Милостивый государь!» отвѣчалъ худож-

никъ, чрезъ силу удерживая свой гнѣвъ. «Вы не знаете на-«шихъ вспомогательныхъ средствъ! Вы только прикажите и «я принесу вамъ эти 50 окороковъ, которые вамъ такъ не «нравятся, въ этой маленькой рюмочкѣ, что не больше на-«перстка.»

Что могъ сказать князь на такое положительное увѣреніе? Онъ улыбнулся, кивнулъ головой и утвердилъ параграфъ.

### Вліяніе гастрономіи на занятія.

21. У народовъ, близкихъ къ природѣ, всѣ важныя дѣла обсуживаются за столомъ; на пирахъ дикіе объявляютъ войну, или заключаютъ миръ, а наши крестьяне всѣ дѣла рѣшаютъ въ кабакѣ.

Это замѣчено тѣми, кому часто приходится трактовать о весьма важныхъ интересахъ; они нашли, что сытый и голодный не одно и тоже, что столъ образуетъ нѣкоторую связь между хозяиномъ и гостями, дѣлаетъ гостей доступнѣе для извѣстныхъ вліяній и воспріимчивѣе для извѣстныхъ впечатлѣній. Такъ возникла политическая гастрономія. Обѣды сдѣлались однимъ изъ средствъ администраціи и судьба народа рѣшается на торжественномъ обѣдѣ. Это совсѣмъ не парадоксъ, но только простое наблюденіе текущихъ событій. У всѣхъ историковъ, отъ Геродота до нашихъ дней, находятъ и будутъ находить, что всѣ замѣчательныя происшествія, даже заговоры, начинались, приготовлялись и заключались за столомъ.

### Гастрономическая академія.

22. Таково при бѣгломъ обзорѣ представляется могущество гастрономіи—могущество, богатое результатами разнаго рода и которое способно къ большему увеличенію работами и от-которые занимаются ею. Пройдетъ еще



немного лѣтъ и гастрономія безъ сомнѣнія будетъ имѣть своихъ академиковъ, свои лекціи, профессоровъ и раздачу премій.

Сначала богатый и ревностный гастрономъ устроитъ у себя періодическія собранія, гдѣ ученѣйшіе теоретики соединятся съ художниками этого дѣла и займутся обсужденіемъ вопросовъ по различнымъ отраслямъ науки о питаніи. Потомъ (такова исторія всѣхъ академій) правительство вмѣшается въ дѣла, учредитъ правила, будетъ протежировать, распоряжаться и воспользуется случаемъ дать вознагражденіе народу для всѣхъ тѣхъ сиротъ, которыхъ надѣлали пушки и для всѣхъ Аріаднъ, которыхъ генералъ-маршъ заставлялъ проливать слезы.

Счастливъ тотъ министръ, который прославитъ свое имя этимъ необходимымъ учрежденіемъ! Его имя будетъ вѣчно называться на ряду съ Ноемъ, Бахусомъ, Титролемомъ и другими благодѣтелями человѣчества; онъ будетъ между министрами тоже, что Генрихъ IV между королями, и хвала его будетъ во всѣхъ устахъ, даже если этого и не предпишетъ какой-нибудь регламентъ.

---

## ГЛАВА IV.

### Объ аппетитѣ.

#### ОПРЕДѢЛЕНІЕ АППЕТИТА.

23. Движеніе и жизнь производятъ въ живыхъ тѣлахъ постоянную потерю вещества.

Человѣческій организмъ, эта столь сложная машина, скоро отказался бы служить, если бъ провидѣніе не снабдило его такимъ указателемъ, который тотчасъ даетъ знать, какъ скоро силы не находятся въ равновѣсіи съ потребностями. Этотъ указатель есть аппетитъ, подъ которымъ разумѣютъ первое ощущеніе потребности пищи.

Аппетитъ проявляется въ ощущеніи легкой тоски въ желудкѣ и въ чувствѣ усталости.

Въ то же время душа занимается предметами аналогичными съ ея потребностями. Память воспроизводитъ представленія о вещахъ, услаждавшихъ прежде вкусъ; фантазія рисуетъ ихъ предъ глазами. Это состояніе бреда; оно имѣетъ свои прелести, мы слышали тысячи людей, взывавшихъ отъ всего сердца: какъ пріятно имѣть хорошій аппетитъ, когда увѣренъ, что тебѣ предложатъ отличный обѣдъ! *) Между

*) «Если бы теперь мнѣ да прежній аппетитъ!» слышали мы, какъ еще недавно одинъ нашъ другъ взывалъ изъ глубины сердца, послѣ того, какъ онъ въ теченіе недѣли вполнѣ воспользовался гостепріимствомъ роднаго города, гдѣ онъ давно не былъ.

*К. Ф.*



тѣмъ весь пищеварительный аппаратъ приходитъ въ смятеніе: въ желудкѣ тоска; желудочные соки получаютъ остроту; газы урчатъ внутри кишекъ; ротъ наполняется слюной; всѣ пищеварительныя силы стоятъ на стражѣ, какъ солдаты, которые ждутъ только приказанія вступить въ бой. Еще нѣсколько мгновеній и являются судорожныя движенія, зѣвота, страданіе—голодъ.

Всѣ эти оттѣнки различныхъ состояній аппетита можно наблюдать въ обществѣ, которое ждетъ обѣда.

Они такъ существенны, что никакая учтивость не можетъ скрыть ихъ симптомовъ,—отсюда правило:

Аккуратность есть необходимѣйшее свойство повара.

#### Анекдотъ.

24. Я подкрѣпляю это важное правило наблюденіемъ надъ однимъ собраніемъ, гдѣ и я былъ въ числѣ гостей, quorum pars magna fui, и гдѣ удовольствія наблюденія спасали меня отъ непріятностей бѣдственнаго положенія. Я былъ приглашенъ однажды къ одному большому чиновнику. Гости приглашены были къ $5^1/_2$ часамъ и въ назначенный часъ всѣ были въ сборѣ: знали, что хозяинъ любитъ аккуратность и не разъ журилъ лѣнивыхъ. Когда я взошелъ, меня поразило смущеніе, которое было на лицахъ присутствующихъ; шептались, посматривали въ окно; лице иныхъ изображало полное оцѣпенѣніе. Очевидно случилось что-то необыкновенное. Я подошелъ къ одному изъ гостей, на котораго я болѣе, чѣмъ на другихъ, разсчитывалъ, что онъ можетъ удовлетворить моему любопытству и спросилъ его: что новаго? «Ахъ, Господи!» отвѣчалъ онъ грустнымъ голосомъ, «почтенный хозяинъ отозванъ въ государственный совѣтъ; онъ уже уѣхалъ, кто знаетъ, когда онъ воротится?»

«Только-то?» Отвѣчалъ я съ безпечной миной, но въ сущ-

ности сильно озабоченный, «это дѣло четверти часа; должно быть понадобилась какая-нибудь справка; знаютъ, что сегодня оффиціальный обѣдъ; нѣтъ никакого основанія заставлять насъ поститься.»

Такъ говорилъ я, но въ глубинѣ души былъ не совсѣмъ покоенъ и желалъ быть подальше отсюда.

Первый часъ прошелъ хорошо; сидѣли съ своими знакомыми; исчерпали обыкновенный разговоръ и для препровожденія времени составляли тысячу догадокъ, касательно причинъ, какія могли задержать нашего любезнаго хозяина въ Тюльери.

Во второмъ часу показались симптомы нетерпѣнія, разсуждали безпокойно, и три или четыре гостя никакъ не могли найти себѣ мѣста и ждать покойно; начали громко ворчать.

Въ третьемъ часу общее неудовольствіе, общія жалобы.—«Когда онъ вернется?» сказалъ одинъ. «Что случилось съ нимъ?» сказалъ другой. «Отъ этого можно умереть», сказалъ третій. Всюду предлагались вопросы и оставались безъ отвѣта: «Вы хотите идти?» «Вы хотите остаться?» Въ четвертомъ часу явленія сдѣлались болѣе опаснаго свойства: бѣдняги потягивались съ опасностью выбить глазъ у сосѣда, вездѣ раздавались громкіе зѣвки, блѣдныя лица осунулись, и уже никто не слыхалъ меня, когда я сказалъ, что хозяинъ, объ отсутствіи котораго мы жалѣемъ, конечно самый несчастный изъ всѣхъ насъ.

Одно обстоятельство привлекло на себя на минуту общее вниманіе. Одинъ изъ гостей, другъ дома, пробрался въ кухню; онъ воротился, едва дыша, и голосомъ, наводящимъ ужасъ, выразивъ желаніе, чтобы его слушали, произнесъ: «Почтенный хозяинъ уѣхалъ, не давъ никакого приказанія, и на столъ не накроютъ до его возвращенія, какъ бы долго онъ ни пробылъ тамъ.» Сказалъ—и ужасъ, какой произвела



его рѣчь, можно только сравнить съ ужасомъ трубы страшнаго суда.

Между всѣми этими мучениками самый несчастный былъ конечно добрый Эгрефейль, котораго знаетъ весь Парижъ; все его существо выражало страданіе, на физіогноміи его изображались мученія Лаокоона. Блѣдный, разстроенный сидѣлъ онъ, скорчившись на стулѣ, скрестивъ свои маленькія ручки на толстомъ брюхѣ и, казалось, ждалъ не сна, а смерти.

Смерть не приходила. Въ 10 часовъ на дворъ вкатила карета; все поднялось при этомъ; радость смѣнила скорбь, и спустя пять минутъ сѣли за столъ.

Но часъ аппетита прошелъ невозвратно. Странно было приступать къ обѣду въ такой часъ; челюсти не производили того равномѣрнаго движенія, которое означаетъ правильную работу; я узналъ потомъ, что нѣкоторые изъ гостей сдѣлались нездоровы.

Хорошо въ такихъ случаяхъ ѣсть не тотчасъ, но выпить прежде стаканъ сахарной воды или чашку бульона, для утѣшенія желудка и потомъ подождать 10 или 15 минутъ, дабы не обременить сжавшійся желудокъ кушаньями. *)

### Большой аппетитъ.

25. Когда читаешь въ старинныхъ книгахъ о тѣхъ приготовленіяхъ, которыя дѣлались для угощенія двухъ или

*) Изслѣдованія Шиффа показали, что въ дѣятельности желудка господствуетъ опредѣленная періодичность, такъ что этотъ органъ только въ опредѣленное время отдѣляетъ переваривающій кислый желудочный сокъ. Если проходитъ это время безъ удовлетворенія потребности, то пища, вошедшая въ пустой желудокъ, не переваривается, ибо чрезъ своевременное возбужденіе стѣнокъ желудка было уже разъ вызвано отдѣленіе желудочнаго сока. *К. Ф.*

трехъ людей—или о тѣхъ ужасныхъ порціяхъ, которыя предлагались одному гостю, приходится думать, что люди, стоявшіе ближе насъ къ колыбели міра, обладали гораздо большимъ аппетитомъ.

Кромѣ того прежде думали, что аппетитъ тѣмъ больше, чѣмъ почетнѣе гость, и тотъ, которому предлагали цѣлую спину пятигодоваго быка, долженъ былъ еще пить изъ такого бокала, который онъ едва былъ въ силахъ поднять.

Съ тѣхъ поръ, какъ существуютъ люди, которые оставили намъ свидѣтельство о прошедшихъ дѣяніяхъ,—книги полны примѣровъ невѣроятнаго обжорства, которое простиралось даже на самыя отвратительныя вещи.

Я избавляю моихъ читателей отъ этихъ часто омерзительныхъ подробностей и предпочитаю разсказать ему два случая, свидѣтелемъ которыхъ мнѣ самому пришлось быть и которые неслишкомъ невѣроятны.

Четырнадцать лѣтъ тому назадъ я мимоходомъ посѣтилъ пастора Бренье, отлично образованнаго человѣка, аппетитъ котораго гремѣлъ въ эпархіи.

Хотя едва былъ полдень, я уже засталъ его за столомъ; супъ и говядина были уже сняты, и послѣ этихъ необходимыхъ блюдъ были поданы баранина подъ соусомъ, прекрасный каплунъ и салатъ.

Увидавъ меня, онъ хотѣлъ приказать подать и мнѣ приборъ, но я отказался и хорошо сдѣлалъ, ибо онъ и безъ моей помощи легко управился со всѣмъ этимъ; отъ баранины и каплуна остались только кости, отъ салата же—ничего.

Теперь подали довольно большой бѣлый сыръ, въ которомъ онъ сдѣлалъ брешь въ видѣ угла въ 19°; онъ оросилъ все это бутылкой вина и графиномъ воды и только тогда опочилъ отъ трудовъ.

Что мнѣ доставило особенное удовольствіе—это то, что почтенный пастырь душъ въ теченіи всей этой работы, ка-



залось, нисколько не былъ этимъ заинтересованъ. Огромные куски, которые онъ посылалъ въ свой широкій ротъ, не мѣшали ему ни говорить, ни смѣяться; онъ убралъ все это такъ легко, какъ будто оглодалъ двѣ косточки.

Генералъ Биссонъ, который ежедневно выпивалъ за завтракомъ 8 бутылокъ вина, имѣлъ видъ, какъ будто онъ не прикасался въ вину; у него былъ только стаканъ побольше, чѣмъ у другихъ, и выпивалъ онъ его чаще, но кажется вино не дѣйствовало на него, и, выпивъ 60 фунтовъ жидкости, онъ отпускалъ плохія остроты и отдавалъ приказанія, какъ будто выпилъ одинъ графинчикъ.

Второй случай напоминаетъ мнѣ храбраго генерала Проспера Сибуста, моего земляка, который долгое время былъ первымъ адъютантомъ генерала Моссены и палъ на полѣ чести въ 1813 году при переправѣ чрезъ Боберъ.

Просперъ имѣлъ 18 лѣтъ и тотъ счастливый аппетитъ, которымъ природа даетъ знать, что она намѣрена изъ юноши сдѣлать мущину,—какъ однажды зашелъ онъ въ кухню трактирщика Жанена, къ которому часто заходили старики Беллея пить молодое вино и закусывать его свѣжими каштанами.

Въ это время сняли съ вертела чуднаго, великолѣпно зажареннаго, индюка, запахъ котораго святаго ввелъ бы во искушенье.

Старики были сыты и мало обращали на него вниманія, но аппетитъ юнаго Проспера былъ сильно возбужденъ; у него потекли слюнки, и онъ воскликнулъ: «я только-что всталъ изъ-за стола, но держу пари, что одинъ съѣмъ этого жирнаго индюка!»

—«Если вы съѣдите его всего, я плачу за него», отвѣчалъ Бувье дю Буше, толстый сосѣдній арендаторъ, «но если вы не сладите съ нимъ, то платите вы, а я доѣдаю остальное!»

Пари было принято. Юный артистъ отрѣзалъ одно крыло, проглотилъ его въ 2 пріема и поковырялъ въ зубахъ; оглодавъ шею птицы, потомъ, какъ бы въ антрактѣ, выпилъ стаканъ вина. Затѣмъ принялся онъ за ногу, хладнокровно съѣлъ ее и запилъ ее двумя стаканами вина, чтобы очистить дорогу для остальнаго.

Второе крыло послѣдовало тѣмъ же путемъ; оно изчезло, и уже жрецъ напалъ съ возрастающимъ мужествомъ на послѣдній членъ, какъ несчастный арендаторъ вскричалъ отчаяннымъ голосомъ: «Остановись, теперь я ясно вижу, я проигралъ! Но, господинъ Сибустъ, такъ какъ мнѣ приходится еще платить, то оставьте мнѣ хоть кусочекъ!»

Просперъ былъ такимъ же добрымъ юношей, какъ впослѣдствіи былъ хорошимъ солдатомъ; онъ уважилъ просьбу противника, который получилъ на свою долю туловище индюка и съ удовольствіемъ заплатилъ за весь пиръ.

Генералъ Сибустъ любилъ разсказывать это геройское дѣяніе своей юности, онъ утверждалъ, что только изъ вѣжливости допустилъ къ пиру арендатора и увѣрялъ, что чувствовалъ въ себѣ полную силу выиграть пари и безъ этой помощи; аппетитъ, который у него остался въ 40 лѣтъ, не допускалъ никакого сомнѣнія въ его словахъ.

---

# ГЛАВА V.

## О питательныхъ веществахъ вообще.

## ОТДѢЛЪ ПЕРВЫЙ.

### ОПРЕДѢЛЕНІЕ.

26. Что такое питательное вещество? Отвѣтъ простолюдина: питательнымъ веществомъ называется все то, что питаетъ.

Научный отвѣтъ: подъ питательными веществами разумѣютъ такія вещества, которыя посредствомъ пищеваренія въ желудкѣ могутъ получить такія свойства, которыя дѣлаютъ ихъ способными вознаграждать тѣ потери, которыя причиняютъ жизненныя отправленія.

И такъ отличительнымъ свойствомъ питательныхъ веществъ есть способность къ животному уподобленію (assimilation).

### АНАЛИТИЧЕСКІЯ РАБОТЫ.

27. До настоящаго времени только растительныя и животныя царства доставляли человѣку питательныя вещества, изъ минеральныхъ царствъ заимствовали только яды *).

---

*) Если, какъ совершенно справедливо дѣлаетъ авторъ, подъ питательными веществами разумѣются только тѣ, которыя вознаграждаютъ потерю въ организмѣ, или, другими словами,

Съ того времени, какъ аналитическая химія стала точной наукой, глубже изслѣдовача сложная природа частей, изъ которыхъ состоитъ наше тѣло, и точнѣе изучены тѣ вещества, которыя назначены природой для вознагражденія потерь тѣла.

Эти изслѣдованія имѣютъ между собою большую аналогію, такъ какъ человѣкъ состоитъ большею частію изъ тѣхъ же составныхъ частей, какъ и животное, которымъ онъ питается, и надобно также искать родственности въ растеніяхъ, вслѣдствіе которой они также могутъ быть усвоены человѣкомъ.

Въ обоихъ этихъ направленіяхъ были произведены самыя точныя изслѣдованія, и отыскивали какъ въ человѣческомъ тѣлѣ, такъ и въ питательныхъ веществахъ сперва второстепенныя соединенія, но потомъ и элементы, дальше которыхъ не могли проникнуть.

Я хотѣлъ здѣсь включить трактатъ о химіи питательнаго вещества и сказать моимъ читателямъ, сколько тысячныхъ частей углерода, водорода могутъ дать тѣ блюда, которыми они питаются. Но я оставилъ это намѣреніе, разсудивъ, что я только въ такомъ случаѣ могъ бы рѣшить хорошо эту задачу, если бы переписалъ тѣ превосходныя книги по части физіологіи и химіи, которыя у всѣхъ подъ руками.

Я побоялся еще вдаться въ сухія подробности, поэтому

---

годныя для кровотворенія, то къ питательнымъ веществамъ принадлежатъ также и неорганическія вещества царства минеральнаго, какъ вода, поваренная соль, фосфорно-угле-сѣрно-кислыя соли кальція, калія, натрія, желѣза и т. д. Такъ какъ эти минеральныя вещества выдѣляются тѣломъ, слѣдовательно должны и вознаграждаться, ибо они образуютъ существенныя составныя части каждой части тѣла. Животное или человѣкъ, которому недостаетъ нужнаго для образованія костей количества фосфорно-кислой извести, также вѣрно умираетъ, развѣ только нѣсколько позднѣе, какъ если бы лишили его органическихъ питательныхъ веществъ.

К. Ф.



ограничился понятной номенклатурой и надѣюсь сообщить читателямъ кое-какіе химическіе результаты, не прибѣгая къ шероховатымъ и часто непонятнымъ техническимъ терминамъ.

## ОСМАЗОМЪ. *)

28. Открытіе или, лучше, опредѣленіе осмазома есть величайшая услуга, какую химія оказала наукѣ о пищѣ. Осмазомъ есть та, главнымъ образомъ придающая вкусъ, составная часть мяса, которая растворима въ холодной водѣ и отличается отъ экстрактивнаго вещества тѣмъ, что послѣднее растворимо только въ горячей водѣ.

Осмазомъ есть элементъ, придающій достоинство хорошему супу. Отъ него образуется при подгараніи коричневый цвѣтъ мяса, ему обязаны поджареной корочкой жаркаго, онъ придаетъ наконецъ особый запахъ дичи.

Осмазомъ находится преимущественно въ красномъ и черномъ мясѣ взрослыхъ животныхъ; его совсѣмъ нѣтъ, или

---

*) Осмазомъ, о которомъ авторъ держитъ такую хвалебную рѣчь, долженъ быть совершенно вычеркнутъ изъ списка современной химіи, ибо онъ извѣстенъ уже, какъ соединеніе и разложенъ на многія отдѣльныя вещества, между которыми безъ сомнѣнія находятся важнѣйшія составныя части мяса. Извѣстный Либиховъ мясной отваръ, который состоитъ существенно изъ водной вытяжки мелко изрубленнаго мяса и содержитъ почти всѣ растворимыя въ желудкѣ составныя части мяса, соотвѣтствовалъ бы веществу, здѣсь называемому осмазомомъ. Авторъ осмазомъ приписываетъ преимущественно черному мясу и дичи, но кажется, здѣсь надо главнымъ образомъ разумѣть такъ называемое мясное вещество креатинъ, который въ черномъ мясѣ встрѣчается въ большемъ количествѣ, нежели въ бѣломъ, содержащемъ болѣе бѣлка, въ мясѣ молодыхъ и ручныхъ животныхъ, которыя дѣлаютъ слишкомъ мало движенія.

К. Ф.

есть, но только въ весьма маломъ количествѣ, въ ягнятахъ, курахъ, поросятахъ и даже въ бѣломъ мясѣ индюка, самой большей изъ нашихъ домашнихъ птицъ. На этомъ основанiи опытные знатоки предпочитаютъ также у индюка ляшки — инстинктъ вкуса предупредилъ въ этомъ случаѣ науку.

Это предвѣдѣнiе было причиной того, что многихъ поваровъ прогоняли за то, что они растрачивали первый бульонъ; ради его каноникъ Шеврье изобрѣлъ запирающiяся кострюли;—тотъ самый каноникъ, которому подавали шпинатъ только въ пятницу, хотя онъ сваренъ былъ въ воскресенье, и только подогрѣвали каждый день съ масломъ.

Наконецъ ради сбереженiя этого, хотя еще совершенно неизвѣстнаго вещества, установлено правило, что для приготовленiя хорошаго супа горшокъ долженъ только «sourir», замѣтимъ мимоходомъ, выраженiе очень тонкое для той страны, изъ которой оно вышло.

Осмазомъ, которымъ, за долго до его открытiя, наслаждались наши отцы, можно сравнить съ алкоголемъ, который пили много поколѣнiй прежде, чѣмъ узнали, что его можно добывать посредствомъ дистилляцiи. При обработкѣ кипящей водой за осмазомомъ слѣдуетъ то, что вообще называютъ экстрактивнымъ веществомъ; вмѣстѣ съ осмазомомъ это послѣднее образуетъ бульонъ.

## Основныя вещества питанiя.

29. Волокна, которыя составляютъ ткань мяса, видны невооруженному глазу послѣ кипѣнiя. Хотя они отъ оболочки частiю обнажены, но мускульныя волокна противостоятъ еще кипящей водѣ и удерживаютъ свою форму.

Если хотятъ рѣзать мясо, то должны всегда стараться, чтобы волокна съ лезвiемъ ножа образовали уголъ. Разрѣзанное такимъ образомъ мясо, имѣетъ прiятный вкусъ и легче пережевывается.



Кости состоятъ преимущественно изъ клея и фосфорнокислой извести. Съ приближенiемъ старости уменьшается соразмѣрное количество желатина: въ 70 лѣтъ кости подобны дурному мрамору и вслѣдствiе этого очень ломки, отсюда старое мудрое правило, что старики должны избѣгать всякаго случая упасть.

Бѣлковинныя вещества находятся какъ въ мясѣ, такъ и въ крови; они свертываются при жарѣ въ 60° и образуютъ въ горшкѣ пѣнку.

Клейковина находится равнымъ образомъ въ костяхъ, хрящахъ и мягкихъ частяхъ; она свертывается при обыковенной температурѣ атмосферы; $2^1/_2$ частей клея на 100 частей горячей воды довольно для свертыванiя.

Клей есть основанiе всѣхъ жирныхъ и безжирныхъ желе, бланъ-манже и т. п. приготовленiй.

Жиръ есть плотное масло, которое образуется въ промежуточныхъ пространствахъ клѣтчатки и иногда скопляется въ огромномъ количествѣ у такихъ животныхъ, которыя къ тому назначены искусствомъ или природой, какъ свиньи, домашнiя птицы, ортоланы и лѣсной жаворонокъ. *) У нѣ-

*) Bec-figue по французски, Becca-figa по итальянски и Anthus arboreus — теперешнее латинское названiе. Вообще называютъ въ южной Францiи и Италiи выше означенными именами почти всѣхъ маленькихъ птицъ изъ породы пѣвчихъ, жаворонка и малиновку, которыя осенью кормятся смоквами и виноградомъ, и изловленныя частыми сѣтями и зажаренныя на вертелѣ, составляютъ деликатное кушанье южныхъ столовъ.

Также называютъ лѣснаго жаворонка Pit-pit des buissons, еще Vinette или Pivote - Ortolane такъ называютъ его въ Провансѣ и различаютъ болѣе крупный видъ Bec-figue отъ болѣе мелкаго луговаго жаворонка (Anthus pratensis). Брилья-Саваренъ, безъ сомнѣнiя, разумѣлъ лѣснаго жаворонка, который

которыхъ изъ этихъ животныхъ жиръ теряетъ свое безвкусіе и пріобрѣтаетъ легкій пріятный ароматъ.

Кровь состоитъ изъ сыворотки, содержащей бѣлокъ, фибрина, небольшаго количества клея и осмазома. Она свертывается въ горячей водѣ и становится очень питательнымъ веществомъ (кровяная колбаса).

Всѣ основныя вещества, которыя мы разсмотрѣли выше, общи человѣку и животнымъ, которыми онъ питается; по этому не удивительно, что животная пища особенно крѣпка и здорова, такъ какъ тѣ части, изъ которыхъ она состоитъ, имѣютъ съ нашими большее подобіе тѣмъ болѣе, что мы можемъ, чтобы легче усвоить ихъ, подвергнуть ихъ дѣйствію пищеварительныхъ органовъ.

### ЦАРСТВО РАСТИТЕЛЬНОЕ.

29. Между тѣмъ царство растительное доставляетъ различные вспомогательные источники питанія.

Крахмалъ питаетъ превосходно и тѣмъ питательнѣе, чѣмъ чище онъ отъ постороннихъ примѣсей. Подъ крахмаломъ разумѣютъ муку или ту пыль, которую можно получить изъ хлѣбныхъ зеренъ стручковыхъ растеній, многихъ корней, между которыми всѣхъ выше стоитъ картофель. Крахмалъ составляетъ основаніе хлѣба, пирожнаго и различныхъ кашъ; по этому онъ играетъ большую роль въ питаніи почти всѣхъ

---

осенью прилетаетъ на Юру и особенно въ дождливыя лѣта такъ сильно жирѣетъ, что его можно хватать руками. Онъ темно-зеленый на спинкѣ съ черными продольными полосками на каждомъ перѣ, желтый съ черными полосами на бокахъ и охрянаго цвѣта на груди. Очень короткіе коготки на пальцахъ очень легко отличаютъ его отъ родственныхъ видовъ, которые онъ превосходитъ вкусомъ.

К. Ф.



народовъ. Наблюдали, что это питаніе ослабляетъ мышцы и даже духъ. Въ доказательство приводятъ индійцевъ, которые питаются почти исключительно только рисомъ и подчиняются каждому завоевателю.

Почти всѣ домашнія животныя охотно ѣдятъ крахмалъ и дѣлаются отъ этого особенно сильны, такъ какъ это питаніе все таки существеннѣе зеленыхъ или высушенныхъ растеній, которыми ихъ обыкновенно кормятъ.

Сахаръ очень важенъ какъ питательное средство и какъ лѣкарство. Прежде это вещество было извѣстно только въ Индіи и колоніяхъ; съ начала нынѣшняго столѣтія сахаръ сталъ и нашимъ достояніемъ. Его нашли въ виноградѣ, свеклѣ, каштанахъ и особенно въ свекловицѣ, такъ что Европа на столько была обезпечена въ этомъ отношеніи, что могла обойтись безъ помощи Америки или Индіи. Наука оказала этимъ обществу отличнѣйшую услугу и представила примѣръ того, до какихъ великихъ результатовъ она можетъ дойти.

Сахаръ какъ въ твердомъ состояніи, такъ и въ сокѣ растеній, гдѣ его производитъ природа, чрезвычайно питателенъ. Животныя ѣдятъ его охотно, и англичане, которые своимъ роскошнымъ лошадямъ даютъ много сахара, замѣтили послѣ различныхъ опытовъ, что лошади отъ этого дѣлаются много легче. Сахаръ, который находили во времена Людовика XIV-го только въ аптекахъ, вызвалъ обширное производство, а также и торговлю сахарными производствами, ликерами, вообще сластями.

Сладкія масла происходятъ изъ растительнаго царства; они стоятъ въ связи съ другими съѣдобными предметами, а потому должны быть разсматриваемы, какъ приправы.

Клейковина, которая образуется преимущественно въ хлѣбныхъ растеніяхъ, сильно способствуетъ броженію хлѣба; химики приписываютъ броженію едва не животную натуру,

Въ Парижѣ приготовляютъ для дѣтей и для птицъ, а въ нѣкоторыхъ департаментахъ и для взрослыхъ, особенное печенье, въ которомъ преобладаетъ клейковина, ибо часть крахмала удаляютъ посредствомъ воды.

Слизистое вещество обязано своей питательностiю тѣмъ предметамъ, которые примѣшаны къ нему.

Гумми можетъ также въ случаѣ нужды служить питательнымъ средствомъ, такъ какъ оно имѣетъ одинаковый составъ съ сахаромъ.

Растительный клей, который добывается изъ различныхъ плодовъ, именно яблокъ, смородины и айвы (cidonia vulgaris), можетъ служить питательнымъ веществомъ; въ соединенiи съ сахаромъ, служитъ онъ дли этой цѣли еще лучше, хотя все таки въ меньшей мѣрѣ, чѣмъ животный клей, который приготовляютъ изъ костей, роговъ, телячьихъ ножекъ и рыбьяго клея.

Эта пища вообще легка, здорова, прiятна. Кухни и столовыя завладѣли имъ и спорятъ за него. *)

---

*) Приведенныя здѣсь дѣленiя питательныхъ веществъ, принадлежащихъ къ растительному царству, недостаточны при настоящемъ состоянiи науки. По этому должны различать слѣдующiе классы питательныхъ веществъ:

1) Жирообразователи, куда принадлежатъ крахмалъ, сахаръ, гумми.

2) Собственно жиры въ твердомъ и жидкомъ состоянiяхъ.

3) Бѣлковинныя вещества, куда относятся клейковина, слизистыя вещества. Послѣднiя стоятъ по своему составу ближе къ животнымъ питательнымъ веществамъ, каковы бѣлокъ, ткани и т. д. и могутъ замѣнять ихъ, тогда какъ жиры и жирообразователи по недостатку въ нихъ азота не могутъ замѣнять бѣлковинныхъ веществъ растительной и животной пищи.

К. Ф.



### Отличiе постныхъ кушаньевъ.

За исключенiемъ мяснаго сока, который, какъ мы уже видѣли, состоитъ изъ осмазома и экстрактивнаго вещества, въ рыбѣ находятъ большинство веществъ, которыя встрѣчаются и въ животныхъ, каковы суть—фабринъ, клей, бѣлковина, такъ что можно не безъ основанiя утверждать, что рыбныя кушанья отличаются отъ мясныхъ только отсутствiемъ мяснаго сока. Но постныя кушанья имѣютъ еще другiя особенности, именно въ рыбѣ содержится больше фосфора и водорода, которые чрезвычайно горючи, отсюда слѣдуетъ, что ихтiофогiя составляетъ сильно воспламеняющую дiэту, что съ другой стороны оправдываетъ восхваленiе нѣкоторыхъ монашескихъ орденовъ, которыхъ дiэта напрямки противорѣчитъ тому обѣту, который они и безъ того весьма шатко держатъ. *)

### Собственное наблюденiе.

30. Я не хочу болѣе распространяться объ этомъ физiологическомъ вопросѣ и только сообщу здѣсь одно наблюденiе: Назадъ тому нѣсколько лѣтъ посѣтилъ я одну дачу на маленькомъ клочкѣ земли подъ Парижемъ, на берегу Сены, повыше острова Сентъ-Дени; деревушка эта состоитъ изъ 8-ми рыбачьихъ хижинъ. Меня поразило количество дѣтей, которые кишѣли на улицѣ.

---

*) Новѣйшiя изслѣдованiя не оправдали этихъ положенй.— Мясо рыбы, напротивъ, содержитъ менѣе фосфора, чѣмъ мясо птицъ и млекопитающихъ, за то болѣе воды и при болѣе низкой темпетатурѣ растворимаго бѣлка; кромѣ того—болѣе жира,— менѣе твердыхъ бѣлковинныхъ тѣлъ. По приблизительному вычисленiю 145 частей мяса карпа содержатъ питательнаго бѣлковиннаго вещества столько же, сколько—100 частей говядины.

К. Ф.

Я сообщилъ объ этомъ лодочнику, который перевозилъ меня.

«Господинъ», отвѣчалъ онъ, «здѣсь живетъ 8 семействъ, и у насъ 53 человѣка дѣтей, изъ нихъ 49 дѣвочекъ и только 4 мальчика. Изъ этихъ 4-хъ вотъ этотъ принадлежитъ мнѣ.» При этомъ онъ выпрямился съ гордостью и показалъ мнѣ мальчика отъ 5 до 6 лѣтъ, который сидѣлъ на переди лодки и, для препровожденія времени, глодалъ сырыхъ раковъ.

Изъ этого наблюденія, также и изъ нѣкоторыхъ другихъ, о которыхъ мнѣ неудобно здѣсь сообщать, вывожу я заключеніе, что рыбная пища дѣйствуетъ болѣе возбудительно на половую систему, чѣмъ мясная. и я думаю это тѣмъ охотнѣе, что докторъ Bailly на основаніи болѣе, чѣмъ столѣтнихъ наблюденій, доказалъ, что всякій разъ, когда въ теченіи года родится болѣе дѣвочекъ, нежели мальчиковъ, этотъ перевѣсъ надо приписывать ослабляющимъ причинамъ; отсюда также можно вывести основаніе для плохихъ остротъ, которыя часто отпускаютъ на счетъ тѣхъ мужей, жены которыхъ разрѣшаются дѣвочками.

Можно бы еще много сказать о питательныхъ веществахъ вообще и о тѣхъ модификаціяхъ, которыя они претерпѣваютъ чрезъ тѣ смѣшенія, которыя можно произвести: но я надѣюсь, что большинство моихъ читателей уже довольны тѣмъ, что я сказалъ объ этомъ предметѣ, другихъ я отсылаю къ книгамъ по этому предмету.

## ГЛАВА VI.

### Отдѣлъ второй.

31. Когда я начиналъ писать, планъ сочиненія былъ уже составленъ, и книга была заранѣе готова въ моей головѣ,— не смотря на это, я медленно подвигался впередъ, такъ какъ часть моего времени была посвящена на болѣе важныя занятія.

Въ это время были обработаны различныя части предмета, за который я принялся. Извѣстныя руководства химіи и медицины уже вездѣ ходили по рукамъ, и вещи, которыя я сообщаю за новость, сдѣлались уже популярными; такъ напримѣръ, я посвятилъ нѣсколько страницъ химіи супа, что можно теперь найти въ нѣсколькихъ сочиненіяхъ. Поэтому я долженъ былъ просмотрѣть эту часть моего труда и сократить ее такъ, чтобы она ограничивалась лишь нѣсколькими основаніями, принципами и теоріями, которыя еще не слишкомъ распространены въ публикѣ и нѣсколькими наблюденіями, которыя, надѣюсь, будутъ новы для большинства моихъ читателей.

### § 1. Супъ.

32. Вареным мясомъ называютъ кусокъ говядины, изъ котораго растворяемыя части извлечены слегка посоленной водой.

Бульономъ называется жидкость, которая получается по окончаніи этой операціи.

Супнымъ мясомъ называютъ мясо, лишенное его растворимыхъ частей. Вода сначала растворяетъ часть осмазома,

за тѣмъ бѣлокъ, который свертывается еще при температурѣ 50° Реомюра и образуетъ пѣнку, которую снимаютъ.

За симъ остальная часть осмазома вмѣстѣ съ экстрактивнымъ веществомъ образуетъ бульонъ, наконецъ растворяются нѣкоторыя части влагалищъ волоконъ.

Чтобы получить хорошій бульонъ, нужно медленно нагрѣвать воду, чтобы бѣлокъ не свернулся внутри мяса, не успѣвъ выйти изъ него; далѣе воду должно кипятить слегка только «sourire», дабы различныя части, растворяясь мало-по-малу, могли между собою вполнѣ и спокойно соединяться. *)

Къ бульону прибавляютъ еще для вкуса овощей или корней, также хлѣбныя корки, чтобы сдѣлать его питательнѣе—такой бульонъ называется супомъ. Супъ есть легкое, здоровое, питательное кушанье, которое принято всѣмъ свѣтомъ; онъ пріятенъ для желудка и легко переваривается.

---

*) Какъ скоро мясо приведено въ соприкосновеніе съ холодною водою, растворяется сперва красящее вещество крови, потомъ бѣлокъ, соли, растворимыя въ водѣ особыя вещества мяса (креатинъ, креатининъ) и органическія кислоты; когда вода дойдетъ до точки кипѣнія, свертывается бѣлокъ крови и всплываетъ въ видѣ пѣнки на верхъ, потомъ переходятъ въ отваръ растопившіеся жиры. При продолженіи кипяченія образуется на счетъ мускульныхъ волоконъ клей, который также растворяется въ бульонѣ. Постепенное кипяченіе, которому авторъ придаетъ такую цѣну, имѣетъ только ту выгоду, что чѣмъ долѣе кипятятъ, тѣмъ болѣе образуютъ клея и окончательнѣе вываривають мясо, не приливая новой воды взамѣнъ выкипѣвшей. Сильное кипяченіе мѣшаетъ еще образованію собирающейся пѣнки, и отъ этого дѣлается супъ мутнымъ отъ множества плавающихъ въ отварѣ весьма мелкихъ клочковъ свернувшагося бѣлка. Кухарки имѣютъ по большей части весьма ложный взглядъ на это дѣло; онѣ думаютъ, что вода, быстро вскипяченная, горячѣе медленно кипяченной,—заблужденіе, причиняющее часто безполезную трату дровъ.

К. Ф.



Люди, которымъ грозитъ излишняя тучность, должны питаться исключительно бульономъ.

По общему сознанію, нигдѣ нѣтъ такихъ суповъ, какъ во Франціи и мои собственныя путешествія убѣдили меня въ этомъ. Это нисколько не удивительно, ибо супъ составляетъ національную пищу французовъ и опытъ столѣтій долженъ былъ способствовать улучшенію его приготовленія.

### § 2. О супномъ мясѣ.

33. Супное мясо составляетъ здоровую пищу, которая скоро утоляетъ голодъ, легко переваривается, но сама по себѣ не очень питательна, ибо мясо при варкѣ уже потеряло часть своихъ питательныхъ веществъ.

Вообще принимаютъ, что супное мясо потеряло половину своего достоинства. Людей, которые ѣдятъ супное мясо, можно раздѣлить на 4 класса.

1) Рутинеры, которые ѣдятъ супное мясо потому, что ихъ предки ѣли его; они подчиняются этому обычаю изъ слѣпой покорности и надѣются, что и ихъ дѣти будутъ подражать имъ.

2) Нетерпѣливые, которымъ невыносимо всякое бездѣйствіе за столомъ; у нихъ вошло въ обычай тотчасъ же бросаться на первый кусокъ, какой имъ попался.

3) Разсѣянные, которымъ небо отказало въ священномъ огнѣ; они смотрятъ на обѣдъ, какъ на непріятную обязательную работу; они одинаково цѣнятъ все, что можетъ питать и за столомъ сидятъ, какъ устрицы на отмели.

4) Обжоры, которые снабжены такимъ аппетитомъ, что желали бы сколько нибудь скрыть его громадность; они поспѣшно бросаютъ въ желудокъ первую жертву, чтобы нѣсколько залить пожирающій ихъ огонь и заложить фундаментъ для слѣдующихъ жертвъ, которыхъ они намѣрены отправить тѣмъ же путемъ.

Профессора никогда не ѣдятъ супнаго мяса, частію изъ уваженія къ принципу, частію потому, что они прямо съ кафедръ провозгласили ту неоспоримую истину, что супное мясо есть мясо безъ мяснаго сока. *)

## § 3. Птицы.

34. Я большой приверженецъ цѣлесообразности творенія и твердо убѣжденъ, что все семейство куриныхъ птицъ создано съ цѣлію обогатить наши кладовыя и наши банкеты.

Въ самомъ дѣлѣ, вездѣ, гдѣ попадаются члены этого многочисленнаго семейства, отъ перепела до индюка, вездѣ можно смѣло разсчитывать на вкусную и легкую пищу, которая также пригодна выздоравливающему, какъ и совершенно здоровому. Кто изъ насъ, осужденный докторами иногда на діэту отшельника въ пустынѣ, не радовался куриному мясу, которое возвѣстило ему, что онъ возвращается къ общественной жизни?

Мы не довольствуемся тѣми свойствами, которыми природа надѣлила куриныхъ птицъ. Искусство завладѣло ими и мучитъ ихъ подъ предлогомъ улучшенія; не только жестоко лишаютъ ихъ средствъ размноженія, но держатъ въ уединеніи, повергаютъ ихъ во мракъ, принуждаютъ ѣсть, какъ можно болѣе, и такими путями ведутъ ихъ къ такому ожирѣнію, какое имъ совсѣмъ несвойственно.

Конечно справедливо, что этотъ супранатуральный жиръ

*) Эта истина находитъ мало-по-малу признаніе и супное мясо изчезло съ благоустроенныхъ столовъ; его замѣняютъ ростбифомъ, камбалой или рыбными кушаньями изъ рѣчной рыбы. Въ южной Германіи оно господствуетъ, какъ я убѣдился изъ недавнихъ путешествій, повсюду и служитъ въ нѣкоторой степени доказательствомъ свѣжаго приготовленія супа.

К. Ф.



превосходнаго вкуса, что, посредствомъ этихъ достойныхъ осужденія уловокъ, птицѣ придаютъ тотъ тонкій вкусъ и ту сочность, которые составляютъ высочайшія наслажденія отличнаго стола.

Эта, улучшенная такимъ образомъ птица, для повара тоже, что полотно для живописца. Ее подаютъ на столъ вареной, печеной, жареной, теплой или холодной, подъ соусомъ или безъ онаго, начиненной,...... все равно, всегда съ равнымъ успѣхомъ.

Три провинціи старой Франціи спорятъ о чести лучшаго приготовленія птицъ: Caux, Mans и Bresse.

Относительно каплуновъ господствуетъ сомнѣніе: тотъ, котораго держатъ на вилкѣ, всегда кажется самымъ лучшимъ, но касательно пулярокъ Bresse имѣетъ положительное преимущество; такъ называемыя poulardes fines круглы, какъ яблочко, и весьма жаль, что онѣ очень рѣдки и приходятъ въ Парижъ по большей части, какъ даръ по обѣту *).

## § 4. О индюкѣ.

35. Этотъ пѣтухъ есть безъ сомнѣнія лучшій подарокъ, какой сдѣлалъ новый свѣтъ старому.

Тѣ, которымъ хочется при случаѣ показать, что они знаютъ больше другихъ, утверждаютъ, что римляне знали ин-

*) Эта какъ и многія другія жалобы на рѣдкость многихъ предметовъ въ Парижѣ или другихъ мѣстахъ, проистекающія изъ недостаточности средствъ сообщенія, теперь не имѣютъ основанія, съ тѣхъ поръ какъ вездѣ прошли желѣзныя дороги. Обитателямъ Bresse съ ихъ пулярками и Шварцвальденцамъ съ ихъ козулями можно также скоро поспѣвать, какъ купцамъ изъ Гавра и другихъ гаваней, которыя доставляютъ въ Парижъ прекрасную морскую рыбу, такъ скоро, какъ будто она въ Парижѣ изловлена.

*К. Ф.*

дюка, что онъ былъ поданъ на свадебномъ пиршествѣ Карла Великаго и что поэтому несправедливо приписываютъ іезуитамъ честь этого вкуснаго нововведенія.

Этимъ парадоксамъ можно противопоставить два обстоятельства: Первое—названіе «Индѣйскій пѣтухъ», такъ какъ Америка была извѣстна прежде подъ именемъ Вестъ-Индіи. Второе—наружность индюка, которая видимо обличаетъ въ немъ чужеземца. Ученый не могъ бы ошибиться.

Не смотря на внутреннее мое убѣжденіе въ этомъ, я всетаки произвелъ обширныя изслѣдованія по этому поводу, впрочемъ я избавляю отъ нихъ читателей и сообщу только тѣ результаты, къ которымъ я пришелъ; они состоятъ въ слѣдующемъ:

1) Индѣйскій пѣтухъ впервые встрѣчается въ Европѣ въ концѣ XVII вѣка.

2) Онъ былъ ввезенъ іезуитами, которые развели его во множествѣ, именно на той мызѣ, которой они владѣли вблизи Буржа.

3) Оттуда индюкъ распространился по всей Франціи, чего ради прежде и даже теперь говорятъ во многихъ мѣстахъ въ народѣ: «ѣсть іезуита», когда ѣдятъ индюка.

4) Америка, единственная страна, гдѣ индѣйскіе пѣтухи попадаются еще въ натуральномъ состояніи. Нѣтъ ни одного въ Африкѣ.

5) На фермахъ Западной Америки разводятъ его изъ яицъ, которыя отыскиваютъ и оставляютъ, пока они выведутся, или отъ молодыхъ циплятъ, которыхъ ловятъ въ дикомъ состояніи и приручаютъ. Поэтому тамъ они ближе къ натуральному состоянію и болѣе удержали свои первоначальныя формы.

Убѣжденный этими доказательствами, я вдвойнѣ благодаренъ добрымъ отцамъ, такъ какъ они ввели еще хинную



кору, которая по англійски называется іезуитской коркой.

Тѣ же изслѣдованія показали, что индюкъ постепенно акклиматизировался во Франціи. Свободные отъ предразсудковъ наблюдатели увѣряли меня, что въ половинѣ прошлаго столѣтія изъ 20 вылупившихся циплятъ едва десять благополучно достигали полнаго роста, теперь воспитываютъ при равныхъ остальныхъ условіяхъ 15 изъ 20. Дожди съ грозою для нихъ особенно вредны. Крупныя отъ вѣтра капли дождя сѣкутъ по ихъ нѣжнымъ, плохо покрытымъ головамъ и этимъ убиваютъ ихъ.

### Любители индюковъ.

36. Индюкъ величайшая, и если не самая нѣжная, то все таки самая вкусная домашняя птица. Кромѣ того онъ имѣетъ еще ту заслугу, что соединяетъ около себя всѣ классы общества.

Что жарятъ на яркомъ огнѣ кухни, гдѣ накрытъ столъ, если винноградари и крестьяне въ деревнѣ хотятъ полакомиться въ долгій зимній вечеръ?—индюка.

Что составляетъ лучшій кусокъ пира, когда полезный фабрикантъ, трудолюбивый художникъ собираютъ нѣкоторыхъ друзей, чтобы весело провести день отдыха, который тѣмъ пріятнѣе, чѣмъ рѣже удается?—индюкъ, начиненный сосисками или ліонскими каштанами.

Чего ожидаютъ въ округахъ извѣстнѣйшіе гастрономы, въ тѣхъ отборныхъ кружкахъ, гдѣ несносная политика принесена въ жертву преніямъ о вкусѣ? Къ чему устремлены всѣ желанія? Что слѣдуетъ при второй перемѣнѣ кушаньевъ?—индюкъ съ трюфелями... и въ моихъ секретныхъ мемуарахъ

есть замѣтки, какъ не разъ подъ вліяніемъ его, прояснялись серьезнѣйшія физіономіи *).

Экономическое значеніе индюка.

37. Введеніе индюка существенно обогатило государства и произвело значительную торговлю.

Арендаторы уплачиваютъ легче свою аренду, если разводятъ индѣекъ, молодыя дѣвушки часто зарабатываютъ этимъ себѣ прекрасное приданое и горожане, которые хотятъ наслаждаться превосходнымъ мясомъ, должны отсчитывать свои талеры.

Индюки заслуживаютъ особеннаго вниманія финансовой науки.

Я имѣю смѣлость полагать, что въ Парижѣ, отъ 1 ноября до послѣдняго февраля, ежедневно съѣдается 300 индюковъ, итого 36.000. (Теперь вѣроятно въ десятеро! К. Ф.) Средняя цѣна каждаго индюка 20 франковъ, итого 720.000 фр., превосходный оборотъ. Къ этому прибавить еще ровную сумму для другой птицы, фазановъ, куръ, куропатокъ съ трюфелями, всего того, что можно видѣть ежедевно на выставкахъ торговцевъ провизіи, къ мученію тѣхъ изъ гуляющихъ, которые не настолько состоятельны, чтобы пріобрѣсти эти рѣдкія вещи.

*) Что касается во Франціи до индюковъ, въ Германіи можетъ быть сказано о гусяхъ, которые совсѣмъ не цѣнятся романскими народами. Дѣйствительно, французы далеко превзошли нѣмцевъ въ страсти къ куринымъ птицамъ, и кто ѣдалъ французскую птицу изъ Бресса, тотъ можетъ только съ глубокимъ сожалѣніемъ глядѣть на маленькую, худощавую птицу, какую подаютъ въ Германіи.

*К. Ф.*



Подвиги профессора.

38. Я имѣлъ счастіе, во время моего пребыванія въ Гартфордѣ (Connecticut), убить дикаго индюка. Этотъ счастливый случай стоитъ того, чтобы быть сохраненнымъ для потомства, и я разскажу его тѣмъ охотнѣе, что я самъ герой этой исторіи.

Одинъ почтенный американскій фермеръ пригласилъ меня къ себѣ на охоту; онъ жилъ на самомъ краю штата (backgrounds); онъ посулилъ мнѣ куропатокъ, бѣлокъ, дикихъ индюковъ (wildcocks) и предложилъ мнѣ пригласить, по моему выбору, двухъ друзей.

Я отправился съ моимъ другомъ Кингомъ, въ одинъ прекрасный октябрьскій день 1794 г., на наемныхъ лошадяхъ на ферму г-на Булова, которая лежала на пять часовъ ѣзды отъ Гартфорда и до которой доѣхать мы надѣялись вечеромъ.

Г. Кингъ былъ охотникъ со странностями; онъ страстно любилъ это удовольствіе, но лишь только онъ убивалъ штуку дичи, какъ начиналъ видѣть въ себѣ убійцу и предавался плачевнымъ моральнымъ размышленіямъ о судьбѣ убитаго, что впрочемъ нисколько не мѣшало стрѣлять ему по новой дичи.

Хотя дорога была только-что проѣзжена, но мы прибыли на ферму безъ приключеній и были приняты съ тѣмъ радушнымъ молчаливымъ гостепріимствомъ, которое выражается дѣлами; въ одинъ мигъ все было разсмотрѣно, обласкано и размѣщено: люди, лошади, собаки, каждый, какъ ему нравилось. Мы употребили почти два часа, чтобы осмотрѣть ферму и ея принадлежности; можно бы пожалуй описать все это, но я предпочитаю разсказать читателю о четырехъ прекрасныхъ дѣвушкахъ, которыхъ отцомъ имѣлъ удовольствіе быть г. Буловъ и для которыхъ наше посѣщеніе было со-

бытіемъ. Они были отъ 16—20 лѣтъ, блистали свѣжестію и здоровьемъ и имѣли столько во всемъ существѣ простоты, граціи, естественности, что въ каждомъ ихъ движеніи были тысячи прелестей.

Тотчасъ по возвращеніи съ прогулки, сѣли мы за превосходный, обильный столъ. Отличный кусокъ малосольной говядины, откормленный гусь, великолѣпная часть баранины, зелень всѣхъ родовъ и на обоихъ концахъ стола огромныя кружки сидра, которымъ я не могъ до сыта напиться.

Послѣ того, какъ мы доказали, по крайней мѣрѣ нашимъ аппетитомъ, хозяину, что мы хорошіе охотники, онъ занялся главной цѣлію нашего путешествія,—онъ показалъ намъ мѣста, гдѣ мы найдемъ дичь, примѣты, по которымъ мы должны искать обратную дорогу и фермы, гдѣ можно отдохнуть. Во время этой бесѣды дамы приготовили превосходный чай; послѣ чаю, которому мы отдали должную честь, указали намъ комнату и двѣ постели, гдѣ путешествіе и отличный ужинъ доставили намъ отличный сонъ.

На слѣдующее утро отправились мы на охоту нѣсколько поздно и лишь только перешли вновь распаханныя поля г. Булова, какъ я увидалъ себя въ первобытномъ лѣсу, гдѣ еще не раздавался звукъ топора. Я гулялъ съ удовольствіемъ, размышляя о благодѣяніяхъ и разрушеніяхъ времени, которое творитъ и уничтожаетъ; я съ удовольстіемъ слѣдилъ за періодами развитія дуба съ того момента, когда онъ двумя листочками поднимается изъ почвы до того монента, когда прахъ его оставитъ только темную полосу на почвѣ.

Кингъ извлекъ меня изъ глубины моихъ размышленій, и мы начали охотиться. Сначала мы стрѣляли тѣхъ маленькихъ хорошенькихъ куропатокъ, которыя такъ круглы и нѣжны, потомъ убили шесть или семь сѣрыхъ бѣлокъ; наконецъ счастливая звѣзда привела насъ въ середину стада индюковъ. Они слѣдовали одинъ за другимъ на близкомъ разстояніи въ



поспѣшномъ, шумномъ бѣгствѣ, съ громкимъ крикомъ. Кингъ выстрѣлилъ первый и побѣжалъ сзади, другіе уже были внѣ выстрѣла; наконецъ пробѣжалъ самый лѣнивый пѣтухъ, въ десяти шагахъ отъ меня; я выстрѣлилъ по немъ въ летъ, и онъ упалъ убитый на повалъ. Надо быть охотникомъ, чтобы понять, какъ я обрадовался такому выстрѣлу. Я поднялъ великолѣпную птицу и разсматривалъ ее со всѣхъ сторонъ съ четверть часа, какъ вдругъ услыхалъ вопли Кинга о помощи; когда я побѣжалъ къ нему, оказалось, что онъ звалъ меня для того, чтобы я помогъ ему отыскать одного индюка, котораго онъ хотѣлъ подстрѣлить, но который улетѣлъ. Я навелъ на слѣдъ мою собаку, но она завела насъ въ такой густой, колючій кустарникъ, что туда змѣя не проникла бы.

Мы должны были оставить дальнѣйшее преслѣдованіе, отчего мой товарищъ все время былъ въ дурномъ расположеніи духа. О нашей дальнѣйшей охотѣ не стоитъ упоминать. Но на возвратномъ пути мы заблудились въ необозримомъ лѣсу и избѣжали опасности, услыхавъ звонкіе колокольчики фрейлинъ Буловъ и генералъ-басъ ихъ папа, которые вышли къ намъ на встрѣчу и такъ удачно избавили насъ отъ бѣды.

Четыре сестры были во всемъ блескѣ: свѣжія платья, новые кушаки, хорошенькія шляпки и маленькія сапожки—все это доказывало, что онѣ отчасти принарядились для насъ, и я со своей стороны имѣлъ непреклонное намѣреніе нравиться и быть какъ можно любезнѣе съ дѣвицей, которая взяла мою руку такъ свободно, какъ будто это была моя жена.

По приходѣ на ферму, мы нашли готовый ужинъ; но прежде чѣмъ пошли къ ужину, усѣлись на минуту передъ веселымъ огонькомъ камина, который оказалъ на насъ живительное вліяніе, хотя погода не требовала этой предосторожности. Подъ вліяніемъ благотворной теплоты, усталость исчезла, какъ по волшебству. Этотъ обычай перешелъ вѣ-

роятно отъ индійцевъ, которые всегда имѣютъ огонь въ своихъ хижинахъ; можетъ быть это преданіе святаго Франсуа Салесъ, который утверждалъ, что огонь дѣлаетъ всѣ 12 мѣсяцевъ въ году одинаково хорошими (Nouliquet).

Мы ѣли такъ, какъ будто насъ передъ этимъ морили голодомъ; большая пуншевая чаша сокращала вечеръ и поддерживала нашу бесѣду; на этотъ разъ нашъ хозяинъ былъ гораздо разговорчивѣе, чѣмъ прошлый вечеръ и плѣнялъ насъ до поздней ночи.

Мы говорили о войнѣ за независимость, въ которой г. Буловъ служилъ штабъ-офицеромъ, о Лафайетѣ, который всегда живетъ въ памяти американцевъ, о земледѣліи, которое обогащало Соединенные Штаты и наконецъ о моей любезной Франціи, которую я любилъ еще болѣе съ тѣхъ поръ, какъ ее покинулъ. Г. Буловъ порой, когда замолкала бесѣда, говорилъ своей старшей дочери: «Мари, спой намъ что нибудь!» Тогда она пѣла намъ, не заставляя себя долго просить, но не безъ милаго замѣшательства, національную пѣсню: Yankeedudle, баллады о королевѣ Маріи, и о майорѣ Андрэ. Мари взяла нѣсколько уроковъ пѣнія и считалась въ этой странѣ виртуозомъ. Но въ ея пѣніи особенно нравился ея пріятный, свѣжій и чистый голосъ.

На слѣдующее утро мы, не смотря на самыя дружественныя приглашенія остаться, простились, ибо у меня были еще дѣла. Въ то время, когда сѣдлали лошадей, Буловъ отвелъ меня въ сторону и сказалъ мнѣ слѣдующія замѣчательныя слова:

«Вы видите во мнѣ, любезный другъ, счастливаго человѣка, если вообще можно найти такого подъ солнцемъ; все, что меня окружаетъ и что вы видите, идетъ изъ моихъ владѣній. Эти чулки связали мои дочери, башмаки и платье доставили мои стада. Мой скотъ, мой птичникъ и мой садъ даютъ мнѣ простую и здоровую пищу и, будь сказано во славу нашего правительства, въ Конектикутѣ есть тысячи такихъ фермеровъ, и двери ихъ, также какъ и мои, не имѣютъ никакихъ замковъ. Подати незначительны и, какъ скоро они заплачены, можемъ мы быть совершенно покойны. Конгрессъ покровительствуетъ нашей возникающей индустріи, купцы ѣздятъ по всѣмъ направленіямъ и покупаютъ у насъ все продажное; и у меня еще на долго денегъ, ибо я имѣю свою муку, которая мнѣ стоитъ 8 долларовъ за бочку, а продаю ее за 25 долларовъ. Мы обязаны всѣмъ этимъ завоеванной нами свободѣ, которую мы основали на хорошихъ учрежденіяхъ. Я господинъ въ своемъ домѣ, въ которомъ никогда не слышно барабаннаго боя и гдѣ, кромѣ 15 іюля, славнѣйшаго дня независимости, не видно ни солдата, ни мундира, ни штыка.»



Во все время нашего возвратнаго пути, я былъ погруженъ въ великія думы; весьма легко могутъ подумать, что я былъ занятъ послѣднею рѣчью господина Булова; нѣтъ, я думалъ совершенно о другомъ, я раздумывалъ, какъ бы мнѣ сберечь моего индюка и находился въ нѣкоторомъ затрудненіи, ибо опасался не найти въ Гартфордѣ всего, что мнѣ было нужно; я имѣлъ намѣреніе воздвигнуть себѣ побѣдный трофей—выгодной выставкой своей жертвы.

Я приношу непріятную жертву, скрывая подробности той глубокой душевной работы, которая имѣла цѣлію угостить моихъ американскихъ гостей—отличнѣйшимъ образомъ. Я считаю только нужнымъ сказать, что куропатки были зажарены въ бумагѣ (En papillotte); сѣрыя бѣлки сварены были на мадерѣ, наше единственное жаркое, индюкъ, имѣлъ пріятный запахъ и превосходный вкусъ. До послѣдняго кусочка вокругъ стола были слышны возгласы: отлично хорошо! превосходно! Ахъ, любезный другъ, какой превосходный кусокъ!

## § 5. О дичи.

39. Подъ дичью разумѣютъ пріятныхъ на вкусъ животныхъ, которыя живутъ въ лѣсахъ и поляхъ въ состояніи естественной свободы. Мы говоримъ пріятны на вкусъ, ибо нѣкоторыя изъ этихъ животныхъ не носятъ названія дичи: лисицы, барсуки, сороки, совы и другія называются хищными животными.

Мы дѣлимъ дичь на три класса:

Первый начинается дроздомъ и, спускаясь внизъ, содержитъ всѣхъ маленькихъ птицъ. Второй начинается дергачемъ, идетъ вверхъ, заключая въ себѣ бекаса, куропатку, фазана, дикаго кролика, зайца; это мелкая дичь, дичь малой охоты.

Третій классъ извѣстенъ подъ именемъ благородной дичи. Сюда принадлежатъ кабанъ, козуля и остальныя животныя, раздвояющія копыта.

Дичь составляетъ наслажденіе нашихъ столовъ; это— здоровая, очень вкусная пища, легко перевариваемая. Но эти свойства дичи зависятъ во многомъ отъ искуства того повара, который ее приготовляетъ. Кладутъ въ горшокъ соли, воды и кусокъ говядины и получаютъ супъ и вареную говядину. Кладутъ вмѣсто говядины кусокъ кабана или козули и не выходитъ ничего хорошаго. Въ этомъ отношеніи гораздо выгоднѣе употреблять говядину.

Но въ рукахъ опытнаго повара дичь претерпѣваетъ множество перемѣнъ и превращеній и доставляетъ большую часть тѣхъ вкуснѣйшихъ блюдъ, которыя приготовляютъ высшія кухни.

Достоинство дичи зависитъ бо́льшей частью отъ свойствъ почвы, на которой она питается. Вкусъ красной куропатки изъ Perigord совсѣмъ иной, чѣмъ вкусъ той же птицы изъ Sologne. Заяцъ, убитый въ возвышенныхъ окрестностяхъ



Парижа, довольно ничтожное блюдо, тогда какъ заяцъ, который родится на солнечномъ склонѣ Val Romey или на вершинахъ Дофинэ, можетъ быть вкуснѣйшимъ изъ всѣхъ четвероногихъ.

Изъ маленькихъ птичекъ, безъ сомнѣнія, лучше всѣхъ лѣсной жаворонокъ. Онъ тучнѣетъ также легко, какъ реполовъ или ортолонъ, и природа дала ему нѣкоторую горечь и какой-то особенный запахъ, такъ что этимъ всѣ силы вкуса возбуждены и удовлетворены. Будь жаворонокъ величиной съ фазана, онъ стоилъ бы не дешевле моргена земли.

По истиннѣ жаль, что эту птичку очень рѣдко можно найти въ Парижѣ; правда, ее доставляютъ туда, но ей недостаетъ обыкновенно того жира, который сообщаетъ ей тотъ превосходный вкусъ, и ее едва ли можно сравнить съ тѣми любимцами боговъ, которые находятся въ восточной и южной Франціи. *)

Только немногіе умѣютъ ѣсть маленькихъ птицъ. Я предлагаю здѣсь методу, сообщенную мнѣ каноникомъ Шарко, который тридцать лѣтъ уже былъ гастрономомъ, прежде не-

---

*) Въ моей юности, я слышалъ разсказъ о іезуитѣ Фаби, который имѣлъ особое пристрастіе къ лѣсному жаворонку.

Какъ только слышали пѣніе этой птицы, говаривали: «вотъ жаворонки, стало быть отецъ Фаби уже на пути.» Дѣйствительно, пріѣзжалъ онъ съ однимъ другомъ всякій разъ къ 1 сентября. Во время всего прилета птицъ, наслаждались они жаворонками, ихъ вездѣ приглашали и они уѣзжали 25 сентября.— Патеръ Фаби дѣлалъ каждый годъ свои путешествія за птицами во время своего пребыванія во Франціи, пока не былъ отосланъ въ Римъ, гдѣ умеръ кающимся въ 1688 г.—Патеръ Фаби былъ мужъ великой учености; онъ написалъ много сочиненій по теологіи и физикѣ и въ одномъ изъ нихъ старался доказать, что онъ прежде Гарвея открылъ кровообращеніе или по крайней мѣрѣ въ одно время съ нимъ.

жели было извѣстно это слово. Берутъ эту жирную птичку за клювъ, посыпаютъ немного солью, отнимаютъ зобъ и желудокъ и ловкимъ маневромъ кладутъ цѣликомъ въ ротъ, откусываютъ подлѣ самыхъ пальцевъ и скоро жуютъ.

Тогда образуется великолѣпный сокъ, который наполняетъ ротъ и доставляетъ удовольствіе, непонятное невѣждамъ:

Odi profanum vulgus et arceo (Horat.)

Прочь отъ меня чернь непросвѣщенная.

Перепелъ между мелкой дичью самая вкусная птица. Жирный перепелъ нравится вкусомъ, наружностью и красками перьевъ. Обличаютъ большое невѣжество, если жарятъ и подаютъ его не въ папильоткахъ, ибо запахъ, ему свойственный, быстро изчезаетъ, если птица приходитъ въ соприкосновеніе съ жидкостью; онъ растворяется и изчезаетъ.

Бекасъ тоже превосходенъ, но только немногимъ знакомы всѣ его достоинства. Бекасъ только тогда является во всемъ блескѣ, когда зажаренъ подъ присмотромъ охотника, и особенно того охотника, который самъ застрѣлилъ его. Только тогда жаркое достигаетъ высшей степени совершенства и получаетъ превосходный вкусъ.

Выше всѣхъ вышеупомянутыхъ и всѣхъ остальныхъ птицъ стоитъ фазанъ, но только немногіе смертные умѣютъ подавать его на столъ во-время.

Фазанъ, котораго ѣдятъ въ одинъ изъ первыхъ осьми дней послѣ его смерти, не стоитъ не только куропатки— даже курицы: все его достоинство—въ его ароматѣ.

Наука изучила образованіе этого аромата, опытъ далъ ему практическое примѣненіе и фазанъ, на высотѣ своего достоинства, есть кусокъ, достойный величайшаго гастронома.

Въ главѣ «Смѣсь» найдутъ способъ жарить фазана по способу à la sainte alliance.

Насталъ моментъ, когда этотъ способъ, извѣстный доселѣ лишь въ замкнутомъ кружкѣ диллетантовъ, долженъ быть



обнародованъ для счастія человѣчества. Фазанъ съ трюфелями совсѣмъ не такъ хорошъ, какъ принято это думать; птица слишкомъ суха для того, чтобы трюфели могли пропитаться ея сокомъ; съ другой стороны ароматъ ея нейтрализируется запахомъ трюфелей, по этому они не должны быть соединяемы.

## § 6. О рыбѣ.

40. Нѣкоторые, впрочемъ мало внушающіе довѣрія, ученые утверждали, что океанъ былъ общей колыбелью всей жизни, что самый родъ человѣческій родился въ морѣ и что онъ своимъ теперешнимъ состояніемъ обязанъ вліянію воздуха и привычекъ, которыя долженъ былъ усвоить, чтобы жить въ этомъ новомъ для него элементѣ.

Возможно ли это, когда извѣстно, что царство водъ служитъ прибѣжищемъ громадному количеству существъ всевозможнаго вида и величины, которыя имѣютъ совсѣмъ отличныя жизненныя свойства и находятся въ совершенно иныхъ жизненныхъ условіяхъ, нежели теплокровныя животныя.

Вода доставляетъ намъ вездѣ и во всякое время чрезмѣрное множество питательныхъ веществъ и при настоящемъ состояніи науки, пріятнымъ образомъ разнообразитъ нашъ столъ.

Рыба не такъ питательна какъ мясо, но питательнѣе овощей,—нѣчто среднее; она пригодна для всѣхъ темпераментовъ и даже можетъ быть дозволена выздоравливающему.

Хотя греки и римляне были неопытнѣе насъ въ искусствѣ приготовлять рыбу, но цѣнили ее болѣе и до такой степени изощрили свой вкусъ, что даже могли по вкусу различить мѣсто, гдѣ была изловлена рыба.

Древніе разводили рыбу въ прудахъ, и хорошо извѣстна жестокость Вадіуса Полліона, который откармливалъ своихъ морскихъ угрей мясомъ невольниковъ, убиваемыхъ для сей

цѣли,—жестокость, которую сильно неодобрялъ Императоръ Домиціанъ, хотя бы ему слѣдовало наказать оную.

Возникъ сильный спорь по вопросу о томъ: морская или прѣсноводная рыба вкуснѣе? Этотъ споръ по видимому никогда не разрѣшится по испанской поговоркѣ: Sorbe los gustos no hai disputa (о вкусахъ не спорятъ); каждый судитъ по своему. Эти бѣглыя впечатлѣнія вкуса не могутъ быть выражены никакими извѣстными буквами; нѣтъ никакого масштаба, по которому бы можно рѣшить, что лучше: треска или камбала, или семга, или даже шести- или семи-фунтовой линь.

Всѣ согласны съ тѣмъ, что рыба менѣе питательна, нежели мясо, частію потому, что не содержитъ осмазома, частію потому еще, что она легче и при одинаковомъ объемѣ содержитъ менѣе вещества.

Ракушки и преимущественно устрицы содержатъ очень мало питательнаго вещества, потому ихъ можно много съѣсть безъ ущерба для непосредственно за симъ слѣдующаго обѣда.

Помнится, прежде всякій сколько нибудь праздничный обѣдъ начинался устрицами, и всегда находилось извѣстное количество гостей, которые пріостанавливались, только проглотивъ 12 дюжинъ (144 штуки) устрицъ. Я полюбопытствовалъ узнать вѣсъ этой закуски и нашелъ, что одна дюжина устрицъ вѣситъ 4 унціи купеческаго вѣса; итакъ 12 дюжинъ равняются 3-мъ фунтамъ. Навѣрно эти господа, которые послѣ устрицъ превосходно обѣдали въ полдень, вполнѣ были бы сыты, если бы они съѣли равное количество мяса, особенно куринаго.

### Анекдотъ.

Въ 1798 году былъ я коммиссаромъ Директоріи въ Версали и хорошимъ другомъ господина Лаперта, секретаря трибунала департамента. Онъ былъ большой любитель устрицъ и жаловался, что никогда не удавалось ему удовлетворить себя совершенно. Я рѣшился доставить ему это удовлетвореніе и съ этою цѣлью пригласилъ его на обѣдъ на слѣдующій день.—Онъ пришелъ. Я составлялъ ему компанію до трехъ дюжинъ, потомъ предоставилъ ему одному подвизаться на этомъ поприщѣ. Онъ дошелъ до 32-й дюжины, что продолжалось добрый часъ, такъ какъ господинъ, который открывалъ устрицъ, былъ не очень искусенъ. Между тѣмъ я былъ въ бездѣйствіи, что за столомъ очень непріятно. Поэтому я сдѣлалъ такое предложеніе моему гостю въ моментъ его оживленнѣйшей работы: «Другъ мой», сказалъ я ему, «судьба не хочетъ, чтобы вы наѣлись устрицъ до сыта, — давайте обѣдать.» Мы продолжали обѣдъ, и онъ велъ себя такъ солидно, какъ будто бы былъ воздержнѣйшимъ человѣкомъ.

### Muria. — Garum.

41. Древніе приготовляли изъ рыбы два соуса грубаго вкуса, которые назывались Muria и Garum.

Первый былъ ничто иное какъ разсолъ тунца или, точнѣе, соленая жидкость, выжатая изъ этой рыбы.

Garum стоилъ много дороже и гораздо менѣе извѣстенъ. Полагаютъ, что это былъ сокъ изъ маринованныхъ внутренностей макрели; но въ такомъ случаѣ онъ не былъ бы такъ дорогъ.

Кажется, это былъ привозный соусъ и, можетъ быть, ничто иное, какъ индѣйская соя, которую приготовляютъ, подвергая броженію рыбу съ грибами.

Есть цѣлые народы, которые своимъ географическимъ положеніемъ обречены исключительно на рыбную пищу; ею кормятъ они и своихъ домашнихъ животныхъ, которыя наконецъ привыкаютъ къ этой новой для нихъ, пищѣ. Они удоб-

ряютъ рыбой поля, и все это въ изобиліи доставляетъ имъ окружающее ихъ море.—Замѣчено, что эти народы не такъ мужественны, какъ питающіеся мясомъ; они блѣдны, что нисколько не удивительно, ибо рыба по своей сущности скорѣе способна умножать лимфу, нежели возстановлять кровь.

Наблюдали также у народовъ, питающихся рыбой, примѣры долгой жизни. Зависитъ ли это отъ того, что легкая, мало существенная пища, предохраняетъ ихъ отъ послѣдствій полнокровія, или потому, что соки, которые содержитъ рыба, по существу своему главнымъ образомъ назначены къ образованію косточекъ и хрящей и такимъ образомъ замедляютъ у людей окостенѣніе, которое ведетъ за собою неминуемую смерть.

Какъ бы то ни было, во всякомъ случаѣ, рыба можетъ въ рукахъ искуснаго повара сдѣлаться неисчерпаемымъ источникомъ наслажденій. Ее подаютъ цѣликомъ, изрѣзанною, жареною, вареною, съ виннымъ соусомъ, холодною, или теплою, и всегда ее ожидаетъ хорошій пріемъ. Но особенно хороша она въ видѣ мателотты. Этотъ рагу, которому нужда научила матросовъ нашихъ рѣкъ и усовершенствованный только харчевниками, тѣмъ не менѣе превосходнаго вкуса и любители при видѣ его не могутъ скрыть внутренняго удовольствія. Онъ заслуживаетъ этого своимъ безподобнымъ вкусомъ, а также и потому, что его можно ѣсть сколько угодно, не опасаясь ни обремененія, ни неудобоваримости.

Аналитическая гастрономія изслѣдовала то вліяніе, какое рыбная пища оказываетъ на животную экономію, и согласныя наблюденія показали, что она сильно дѣйствуетъ на половое чувство, въ обоихъ полахъ возбуждаетъ инстинктъ продолженія рода.

Когда узнали слѣдствія, то нашли двѣ причины, которыя доступны всему свѣту, именно: 1) различные способы приготовленія, приправы которыхъ имѣли явно возбуждающее



дѣйствіе, каковы: икра, селедка, маринованный тунецъ, и тому подобное; 2) разные соки изъ рыбы, дѣйствіе коихъ крайне возбуждающее.

Анализъ открылъ и третью, самую дѣятельную причину, именно: присутствіе фосфора, который находится въ молокѣ.

Эти истины конечно не были извѣстны тѣмъ церковнымъ законодателямъ, которые предписали сорокадневные посты разнымъ монашескимъ обществамъ, какъ напр., картезіанцамъ, францисканцамъ, траппистамъ и, реформированнымъ святой Терезіей, кармелитамъ. Едва ли можно думать, что эти законодатели имѣли цѣлью затруднить соблюденіе уже и самаго по себѣ, столь антисоціальнаго, обѣта цѣломудрія.

Конечно, при такомъ положеніи дѣлъ будутъ выиграны блестящія побѣды и покорятъ самое безпокойное чувство; но за то какія пораженія, какія паденія! Эти-то пораженія и должны считаться причиной той славы, которую стяжалъ себѣ одинъ изъ этихъ религіозныхъ орденовъ,—славы, которую можно сравнить только съ такой же славой Геркулеса у дочерей Даная и маршала Сакса у mademoiselle Лекувреръ.

Въ поученіе несчастнымъ я разскажу старый анекдотъ изъ временъ крестовыхъ походовъ.

Султану Саладину хотѣлось видѣть, до какихъ размѣровъ простирается воздержаніе дервишей. Онъ взялъ двухъ изъ нихъ въ свой дворецъ и велѣлъ кормить ихъ нѣсколько времени сочными мясными блюдами.

Скоро исчезли признаки умерщвленія плоти, и дервиши начали полнѣть. Тогда дали имъ двухъ хорошенькихъ одалискъ для компаніи: однако аттака не удалась, какъ ни хорошо была разсчитана. Праведники вышли изъ горнила искушенія чистыми какъ алмазъ Кох-и-нуръ.

Султанъ удержалъ ихъ еще на нѣсколько времени въ своемъ дворцѣ и, чтобы торжествовать ихъ тріумфъ, угощалъ

ихъ еще нѣсколько недѣль отличнѣйшимъ образомъ,—но на этотъ разъ исключительно рыбными кушаньями.—Нѣсколько дней спустя, подвергли ихъ снова искушенію, но на этотъ разъ пустынники пали.... наилучшимъ манеромъ.

Вѣроятно при теперешнемъ состояніи нашихъ знаній, если съ теченіемъ времени будетъ основываться новый монашескій орденъ, то наставники, которые будутъ его руководителями, назначатъ монахамъ діэту, болѣе благопріятную обѣту цѣломудрія.

### ФИЛОСОФСКІЯ РАЗМЫШЛЕНІЯ.

42. Рыба, разсматриваемая во всей совокупности ея видовъ, представляетъ для философа неисчерпаемый предметъ размышленія и удивленія.

Различныя формы этихъ чудныхъ животныхъ, отсутствіе иныхъ чувствъ, незначительность тѣхъ, которыя они имѣютъ, ихъ различный образъ жизни, вліяніе, какое должно имѣть на нихъ разнообразіе той среды, которая имъ назначена, и гдѣ они живутъ, дышатъ и двигаются; все это расширяетъ кругъ нашихъ идей о тѣхъ безконечныхъ модификаціяхъ, которыя могутъ возникать изъ движенія и жизни вещества.

Что касается до меня, я питаю къ нимъ чувство, близкое къ уваженію; оно происходитъ изъ твердаго убѣжденія, что рыбы, безъ всякаго сомнѣнія, существа допотопныя; ибо великій переворотъ, утопившій нашихъ предковъ, для рыбъ навѣрно былъ временемъ веселія, завоеванія, всеобщаго ликованія.

### О ТРЮФЕЛЯХЪ.

43. Кто говоритъ «трюфели», тотъ произноситъ великое слово, которое пробуждаетъ эротическія и гастрономическія



воспоминанія у того пола, который носитъ юбки и гастрономическія и эротическія у того, который носитъ бороды.

Такое почетное двойное свойство происходитъ вслѣдствіе того, что этотъ превосходный грибъ имѣетъ не только божественный вкусъ, но и потому, что ему съ слѣпой вѣрой приписываютъ свойство возбуждать ту способность, упражненіе которой сопровождается самыми сладкими удовольствіями.

Происхожденіе трюфелей неизвѣстно; ихъ находятъ, но не знаютъ ни того, какъ они зарождаются, ни того, какъ развиваются. Люди самые искусные занимались ими, въ надеждѣ узнать ихъ сѣмяна и сѣять потомъ по произволу. Безплодныя стремленія! обманутыя надежды! За посѣвомъ никогда не слѣдовала жатва и, можетъ быть, въ этомъ нѣтъ большаго несчастія; можетъ быть трюфели потеряли бы всякую цѣну, если бы они были въ такомъ же количествѣ и также дешевы, какъ картофель.

«Радуйтесь, другъ мой», сказалъ я однажды madame W., «въ обществѣ промышленности показываютъ ткацкій станокъ, на которомъ можно ткать великолѣпныя кружева, цѣна которыхъ будетъ ничтожна.»

«Какъ, отвѣчала она съ видомъ крайняго равнодушія, вы думаете, будутъ носить кружева, когда они будутъ дешевы»?

### О ЭРОТИЧЕСКИХЪ СВОЙСТВАХЪ ТРЮФЕЛЕЙ.

44. Римляне знали трюфели, но, кажется, это были трюфели не французской породы. Трюфели, которыми они наслаждались, приходили изъ Греціи, Африки, и именно изъ Ливіи. Внутри они были бѣлы и udrасноваты. Преимущественно искали трюфелей ливійскихъ за ихъ тонкій вкусъ и запахъ.

Gustus elementa per omnia quaerunt. (Ювеналъ).

Всюду ищутъ вещества для удовлетворенія вкуса.

Отъ римлянъ до насъ тянется длинный періодъ времени. Возрожденіе трюфелей относится почти къ нашему времени, ибо я читалъ много старинныхъ сочиненій, гдѣ нѣтъ о нихъ и рѣчи. Можно даже сказать, что то поколѣніе, которое уже вымираетъ въ моментъ, когда я пишу, было свидѣтелемъ этого возрожденія.

Трюфели были въ 1780 году рѣдкостью въ Парижѣ; ихъ можно было найти только въ гостинницѣ американской и прованской, а индюкъ съ трюфелями былъ предметъ роскоши; его находили только на столѣ величайшихъ знаменитостей и лоретокъ.

Мы обязаны ихъ умноженіемъ торговцамъ съѣстными припасами; они во всемъ королевствѣ держали запросъ на трюфели, видя, что товаръ этотъ стоитъ въ цѣнѣ. Такъ какъ всякій торговецъ хорошо платилъ за нихъ, то ихъ всюду разыскивали, ибо воздѣлываніе ихъ невозможно, а только внимательное разыскиваніе можетъ увеличить ихъ потребленіе.

Въ моментъ, когда я пишу (1825 г.), слава трюфелей возрасла до высшей степени. Не смѣютъ сознаться, что были на такомъ торжественномъ обѣдѣ, гдѣ не было ни одного блюда съ трюфелями. Какъ бы ни была хороша закуска, но она рекомендуетъ себя дурно, если не гарнирована трюфелями. У кого не текутъ слюнки, когда онъ слышитъ о трюфеляхъ провансальскихъ? Хозяйка дома обыкновенно сама заботится о приготовленіи трюфелей, короче—трюфель есть бриллiантъ кухни.

Я искалъ основанія для такого предпочтенія, такъ какъ мнѣ казалось, что многіе другіе предметы имѣютъ право на такой же почетъ, и я нашелъ это основаніе въ общемъ убѣжденіи, что трюфели располагаютъ къ любви и, что гораздо важнѣе, я долженъ былъ придти къ убѣжденію, что наибольшая часть нашихъ усовершенствованій, нашихъ при-



страстій и предпочтеній происходитъ изъ подобнаго же источника; такъ могущественна страсть, которую въ насъ поддерживаетъ это прихотливое чувство.

Это открытіе побудило меня изслѣдовать, дѣйствительно ли существуетъ это свойство и основательно ли общее мнѣніе о немъ.

Такое изслѣдованіе конечно щекотливо и можетъ подать поводъ къ насмѣшкамъ; но для чистаго все чисто, и каждая истина составляетъ драгоцѣнное открытіе.

Сначала я обратился къ дамамъ, ибо онѣ обладаютъ вѣрнымъ взглядомъ и тонкимъ тактомъ; но я скоро нашелъ, что мнѣ надо бы производить это изслѣдованіе 40 годами ранѣе, ибо я получалъ насмѣшливые и уклончивые отвѣты. Одна только дама была откровенна, и я приведу здѣсь ея слова; это женщина остроумная безъ притязаній, добродѣтельная, безъ жеманства, для которой любовь не болѣе какъ пріятное воспоминаніе.

«Въ тѣ времена, когда еще ужинали,» отвѣчала она мнѣ, «я ужинала однажды съ моимъ мужемъ и однимъ нашимъ другомъ Версейль; это—былъ милый юноша, довольно неглупый; онъ часто ходилъ ко мнѣ, но никогда не сказалъ ни одного такого слова, почему бы я могла въ немъ подозрѣвать влюбленнаго.

Если онъ и ухаживалъ за мной, то дѣлалъ это такъ скромно, что только дура могла бы на него разсердиться. На этотъ разъ ему пришлось остаться со мной одному, такъ какъ мужа отозвали по дѣламъ, и онъ скоро насъ оставилъ. Нашъ обыкновенный, очень простой ужинъ имѣлъ основаніемъ на этотъ разъ великолѣпнаго индюка съ трюфелями, котораго прислалъ намъ президентъ правленія Периго. Такъ какъ это былъ подарокъ—и отъ такого лица, то вы конечно понимаете, что онъ былъ превосходенъ. Трюфели были отличные. Вы знаете, какъ я люблю ихъ—однако я воздержалась

и выпила одинъ стаканъ шампанскаго. Я имѣла вѣрное женское предчувствіе, что вечеръ пройдетъ не безъ приключеній. Мой мужъ былъ далеко и оставилъ меня одну съ Версейлемъ, потому что отъ него онъ не ожидалъ ничего дурнаго. Разговоръ сначала вертѣлся около вещей незанимательныхъ, но скоро сдѣлался интереснымъ. Версейль дѣлался все болѣе и болѣе любезенъ, предупредителенъ и, замѣтивъ, что я только улыбаюсь въ отвѣтъ на все это, сдѣлался такъ настойчивъ, что я не могла болѣе сомнѣваться въ его намѣреніяхъ. Я какъ бы пробудилась отъ сна и отразила его съ тѣмъ бо́льшимъ мужествомъ, что мое сердце ничего не говорило въ его пользу. Онъ зашелъ на этомъ пути такъ далеко, что могло сдѣлаться оскорбительнымъ. Я собралась съ мужествомъ, чтобы дать ему отпоръ, и признаюсь къ стыду моему, что мнѣ все таки хотѣлось заставить его думать, что еще не все для него потеряно. Наконецъ онъ оставилъ меня. Я отправилась въ постель и спала превосходно. Но слѣдующее утро было днемъ судилища. Я разобрала мое поведеніе прошлаго вечера и нашла его предосудительнымъ. Мнѣ бы слѣдовало унять Версейля при первыхъ же словахъ и не поддаваться бесѣдѣ, ко́торая не привела бы ни къ чему хорошему; слѣдовало бы принять гордый видъ, вооружить глаза строгостію; надо бы звонить, кричать, сердиться, словомъ, дѣлать все то, чего я не дѣлала. Я приписываю все это дѣйствію трюфелей; я дѣйствительно убѣждена, что они предрасположили меня опаснѣйшимъ образомъ, и если я не отказалась отъ нихъ послѣ этого, что было бы слишкомъ жестоко, все таки никогда не ѣмъ ихъ безъ того, чтобы удовольствіе, которое они мнѣ доставляютъ, не было соединено съ нѣкоторымъ недовѣріемъ.»

Одно, хотя и столь откровенное, сознаніе не могло основать никакого ученія; поэтому я изслѣдовалъ далѣе, собиралъ собственныя воспоминанія и распрашивалъ мужчинъ, которые



заслуживали по своему положенію наибольшаго къ нимъ довѣрія. Я собралъ ихъ цѣлый комитетъ, судъ, сенатъ, ареопагъ, и мы положили нижеслѣдующее рѣшеніе, которое, можетъ быть, будетъ объяснено учеными 25 столѣтія:

«Трюфели не составляютъ безусловно любовнаго средства, но они могутъ, при извѣстныхъ условіяхъ, сдѣлать податливѣе женщинъ и любезнѣе мужчинъ.»

Въ Пьемонтѣ находятъ бѣлые трюфели, которые очень цѣнны; они имѣютъ легкій запахъ чеснока, который однако не уменьшаетъ ихъ достоинства, ибо не даетъ никакой неприятной отрыжки. Лучшіе французскіе трюфели идутъ изъ Периго и Прованса; наибольшаго совершенства достигаютъ они въ январѣ мѣсяцѣ.

Отличнѣйшіе трюфели въ Визеу, но имѣютъ ту невыгоду, что не могутъ быть сохранены. Я сдѣлалъ четыре попытки попотчивать ими фланеровъ Сены и одна изъ нихъ была удачна. Трюфели понравились сколько своими качествами, столько же и трудностями, сопряженными съ ихъ добываніемъ. Трюфели изъ Бургундіи и Дофинэ плохаго качества: они жестки. Итакъ есть трюфели различнаго качества.

Для отыскиванія трюфелей главнымъ образомъ употребляются особенныя дрессированныя собаки и свиньи; есть еще люди, которые такъ искусны, что однимъ взглядомъ могутъ опредѣлить, находятся ли въ данной почвѣ трюфели и какого они могутъ быть качества и величины.

### Дѣйствительно ли трюфели неперевариімы?

Мы также изслѣдовали мнимую неудобоваримость трюфелей. Мы рѣшили: они—переваримы. Это оффиціальное, въ послѣдней инстанціи положенное, рѣшеніе основывается:

1) На самой природѣ изслѣдуемаго предмета. Трюфели —

легко пережевываемое вещество, незначительнаго вѣса, которое ни на себѣ, ни въ себѣ не содержитъ ни кожи, ни волосъ. 2) На нашихъ собственныхъ наблюденіяхъ: въ теченіи болѣе чѣмъ 50 лѣтъ мы никогда не видали ни одного любителя трюфелей, который бы страдалъ неперевaримостію. 3) На свидѣтельствѣ славнѣйшихъ практиковъ Парижа, этого города гастрономіи и любителей трюфелей. 4) Наконецъ на поступкахъ тѣхъ мудрецовъ закона, которые при равныхъ иногда отношеніяхъ съѣдаютъ трюфелей болѣе, чѣмъ всѣ остальные классы гражданъ. Свидѣтель между прочими докторъ Молустъ, который проглатывалъ такое множество трюфелей, какое могло бы разстроить желудокъ слона, и который однако окончилъ жизнь на 86 году.

Итакъ можно съ увѣренностію принять, что трюфели— здоровая и питательная пища, которая, будучи употребляема съ умѣренностію, проходитъ, какъ письмо по почтѣ. Притомъ надо замѣтить, что можно захворать не вслѣдствіе того, что ѣли трюфели, но подобное приключеніе можетъ случиться съ тѣми, которые даже при первой перемѣнѣ кушаньевъ начинятъ себя, какъ пушку, при второй подачѣ нагрузятся до невозможности, такъ что даже не дотрогиваются до слѣдующихъ отличнѣйшихъ блюдъ. Но здѣсь вина не въ трюфеляхъ, и можно положительно сказать, что такіе обжоры были бы еще болѣе больны, если бы съѣли столько же картофеля, сколько уничтожили трюфелей.

Мы въ заключеніе разскажемъ одно приключеніе, которое покажетъ, какъ легко можно ошибиться на поверхностномъ наблюденіи.

Я пригласилъ однажды обѣдать господина S....., старика и гастронома въ высокой степени; частію потому, что я зналъ его вкусъ, частію для того, чтобы доказать моему гостю, что его удовольствіе близко моему сердцу; я не жалѣлъ трюфелей. Они явились подъ вѣдѣніемъ дѣвственнаго, начиненнаго ими индюка. Г-нъ S..... ѣлъ съ энергіей, и такъ какъ я видѣлъ, что онъ отъ нихъ не умеръ доселѣ, то оставилъ его продолжать и только уговаривалъ не спѣшить, такъ какъ никто изъ насъ не желалъ дотрогиваться до этого, собственно ему назначеннаго, кушанья. Все шло хорошо. Разстались поздно, но едва онъ пришелъ домой, почувствовалъ сильную колику въ желудкѣ, тошноту, судорожный кашель и дурноту. Это состояніе продолжалось нѣкоторое время и было весьма тревожно; обвинили уже трюфели, когда натура явилась на помощь страждущему. Г-нъ S..... широко открылъ ротъ и оттуда вылетѣлъ кусокъ трюфеля, который попалъ въ стѣну и отскочилъ отъ нея съ такою силою, что могъ быть опаснымъ для тѣхъ, которые ухаживали за больнымъ. Моментально исчезли всѣ безпокойные симптомы, спокойствіе возвратилось, пищевареніе продолжалось, больной уснулъ и проснулся на другое утро весело и забылъ о вчерашнемъ. Причина болѣзни была скоро открыта. Г-нъ S.... ѣстъ давно; его зубы не выдержали работы, которую онъ далъ имъ; большая часть этихъ драгоцѣнныхъ косточекъ эмигрировали, а остальные были слишкомъ рѣдки. При такихъ обстоятельствахъ одинъ изъ трюфелей избѣжалъ жеванія и почти цѣликомъ низвергся въ бездну; пищеварительная дѣятельность оттолкнула его къ pilorus, гдѣ онъ застрялъ. Это механическое застреваніе причинило болѣзнь, и все леченіе состояло въ извлеченіи застрявшаго тѣла. Такимъ образомъ здѣсь не можетъ быть и рѣчи о неперевaримости, а все произошло отъ введенія посторонняго тѣла. Такъ было рѣшено совѣщательнымъ комитетомъ, которому было предложено corpus delicti и въ которомъ я назначенъ докладчикомъ. Г-нъ S..... остался по этому по прежнему вѣренъ трюфелямъ, онъ нападаетъ на нихъ съ такою же дерзостію, но старается лучше разжевывать ихъ и глотать съ большимъ благоразуміемъ, и благодаритъ Господа въ радости сердца своего, что это гигиеническое правило доставило ему продолженіе его наслажденій.

## § 8. О САХАРѢ.

45. При теперешнемъ состояніи науки подъ сахаромъ разумѣютъ сладкое, кристаллизующееся вещество, которое при броженіи разлагается на углекислоту и алкоголь. Прежде подъ сахаромъ разумѣли сгущенный окристаллизованный сокъ сахарнаго тростника.

Сахарный тростникъ происходитъ изъ Индіи; извѣстно также, что римляне не знали сахара, какъ обыкновеннаго кристаллическаго вещества. Съ другой стороны нѣкоторые мѣста у древнихъ могутъ заставить насъ подумать, что было найдено въ нѣкоторыхъ тростникахъ сладкое экстрактивное вещество. Луціанъ говоритъ: Quique bibent tenera dulces ab arundine succos (которые пьютъ сладкій сокъ изъ тонкаго тростника). Но отъ сладкаго сока тростника до сахара въ томъ видѣ, какъ мы имъ пользуемся, далеко; искусство римлянъ не сдѣлало такихъ успѣховъ.

Сахаръ дѣйствительно возникъ въ колоніяхъ новаго свѣта, сахарный тростникъ введенъ тамъ уже два столѣтія; родится превосходно. Стараясь воспользоваться жидкимъ, сладкимъ сокомъ, послѣ нѣкоторыхъ попытокъ, пришли къ приготовленію сиропа, песочнаго сахара, патоки и наконецъ чистаго рафинированнаго сахара.

Разведеніе сахарнаго тростника сдѣлалось предметомъ величайшей важности; оно сдѣлалось источникомъ богатства, какъ для тѣхъ, которые разводятъ его, такъ и для торгующихъ его продуктами, или обработывающихъ его и наконецъ для государства, которое получаетъ съ него пошлину.

### ОБЪ ОТЕЧЕСТВЕННОМЪ САХАРѢ.

Долго думали, что только тропическій жаръ можетъ произвести сахаръ въ растеніяхъ, но въ 1740 году Маркграфъ



открылъ сахаръ въ нѣкоторыхъ растеніяхъ нашего умѣреннаго пояса, именно въ свекловицѣ, и это подтвердилось работами профессора Ашара въ Берлинѣ.

Французское правительство въ началѣ 19 вѣка, когда, вслѣдствіе внѣшнихъ обстоятельствъ, сахаръ сдѣлался рѣдкостію и слѣдовательно былъ дорогъ, рѣшило произвести ученые опыты. Эти изслѣдованія увѣнчались полнымъ успѣхомъ. Нашли, что сахаръ приготовляется во всемъ растительномъ царствѣ; его нашли въ виноградѣ, каштанахъ, картофелѣ, но главнымъ образомъ въ свекловицѣ. Это послѣднее растеніе теперь воздѣлывается въ огромномъ количествѣ, и множество опытовъ доказали, что старый свѣтъ въ этомъ отношеніи можетъ обойтись безъ помощи новаго. Франція покрылась фабриками, которые работали съ различнымъ успѣхомъ, и создалась новая индустрія, которая, при измѣнившихся обстоятельствахъ, можетъ быть опять оставлена. Между этими фабриками особенно отличилась та, которую основалъ въ Пасси подлѣ Парижа почтенный гражданинъ Веніаминъ Делессертъ, котораго имя всегда связано со всѣмъ добрымъ и полезнымъ. Рядомъ благоустроенныхъ операцій успѣлъ онъ отнять у этого дѣла всякое сомнѣніе. Онъ не дѣлалъ изъ своихъ открытій никакой тайны, даже для тѣхъ, которые хотѣли быть его соперниками, удостоился посѣщенія главы правленія и принялъ поставку сахара для Тюльерійскаго дворца. Потомъ перемѣнившіяся обстоятельства, реставрація и миръ опять уронили цѣну на тростниковый сахаръ, приготовленіе свекловичнаго сахара потеряло часть своей выгоды; не смотря на это процвѣтаютъ еще нѣкоторыя фабрики и Веніаминъ Делессертъ производитъ ежегодно тысячу центнеровъ, на которыхъ онъ ничего не теряетъ и которые даютъ ему возможность поддерживать производство, къ которому при случаѣ можно опять прибѣгнуть.

Когда свекловичный сахаръ появился въ торговлѣ, люди

партіи и невѣжды нашли, что онъ дуренъ на вкусъ и не сладокъ. Нѣкоторые утверждали даже, что онъ вреденъ для здоровья. Точные и неоднакратные опыты доказали противное, и графъ Шапталь говоритъ объ этомъ въ своей превосходной книгѣ «Химія въ примѣненіи къ сельскому хозяйству» т. 2-й: сахаръ, который добывается изъ различныхъ растеній, имѣетъ совершенно одинаковыя свойства, если онъ доведенъ до одинаковой степени чистоты посредствомъ рафинированія. Вкусъ, форма кристаллизаціи, цвѣтъ, вѣсъ совершенно одинаковы и самые искусные въ оцѣнкѣ и употребленіи этого продукта положительно не могутъ отличить одинъ отъ другаго.

Блистательный примѣръ силы предразсудка и препятствій, которыя противостоятъ пропагандѣ каждой новой истины, можно найти въ томъ, что на сто подданныхъ Великобританіи, взятыхъ кряду, едва еще десять вѣрили, что сахаръ можно добывать изъ свекловицы *).

## Различное употребленіе сахара.

Сахаръ вышелъ въ свѣтъ изъ лабораторій аптекарей, гдѣ онъ играетъ большую роль, ибо, если хотятъ сказать про кого нибудь, что ему недостаетъ чего нибудь существеннаго, говорятъ: онъ, какъ аптекарь безъ сахара. Довольно было уже того, что онъ шелъ изъ аптеки, чтобы смотрѣть на него недовѣрчиво. Одни утверждали, что онъ горячитъ, другіе— разслабляетъ грудь, располагаетъ къ апоплексіи, но клевета

*) Можно прибавить, что общество поощренія національной промышленности въ своемъ общемъ засѣданіи присудило золотую медаль г. Креспель, фабриканту въ Аррасѣ, который приготовлялъ ежегодно болѣе 150.000 головъ сахара изъ свекловицы; онъ продавалъ свой сахаръ выгодно, даже когда тростниковый сахаръ упалъ на 2 фр. 20 сант. на килограммъ. Онъ воспользовался остатками, которые, послѣ выгонки изъ нихъ спирта, у него шли на кормъ скота.



должна была бѣжать предъ истиной и уже 80 лѣтъ прошло, какъ произнесены удивительныя слова: сахаръ такъ же безвреденъ, какъ кошелекъ съ деньгами. Подъ этой столь сильной защитой употребленіе сахара становилось съ каждымъ днемъ многочисленнѣе и повсюднѣе, и никакое питательное вещество не терпѣло болѣе превращеній и перемѣнъ.

Нѣкоторые охотно ѣдятъ сахаръ въ обыкновенномъ видѣ, и въ отчаянныхъ случаяхъ медики прописываютъ его въ этой формѣ, какъ лѣкарство совершенно безвредное и, по крайней мѣрѣ, непротивное. Растворенный въ водѣ, онъ даетъ намъ сахарную воду, здоровый, пріятный, возбуждающій напитокъ, который часто служитъ хорошимъ лѣкарствомъ. Растворенный въ большомъ количествѣ и вскипяченный онъ даетъ сиропъ, который принимаетъ всевозможныя благовонія, которыя во всякое время доставляютъ разнообразное и пріятное освѣженіе. Съ водой, изъ которой искусственно извлечена теплота, онъ даетъ мороженое, которое италіянскаго происхожденія и во Франціи введено вѣроятно Катериной Медичи. Растворенный въ винѣ, онъ даетъ такое общепризнанное сердцекрѣпительное средство, что въ нѣкоторыхъ странахъ обмакиваютъ въ него поджаренный хлѣбъ и даютъ новобрачнымъ послѣ свадебной ночи подобно тому, какъ въ Пруссіи есть подобный обычай давать имъ отваренную въ уксусѣ баранью ногу. Смѣшанный съ мукой и яйцами даетъ онъ бисквитъ, макароны и тѣ тысячи различныхъ печеній, на которыхъ основано почти все новое кандитерское искусство. Смѣшанный съ молокомъ даетъ бланманже и другіе продукты кухни, которые столь пріятно заключаютъ вторую перемѣну блюдъ, ибо они замѣняютъ слишкомъ вещественный вкусъ мяса тонкимъ эфирнымъ ароматомъ. Смѣшанный съ кофе онъ возвышаетъ его ароматъ. Въ соединеніи съ кофе, со сливками, даетъ онъ легкое пріят-

ное питательное вещество, которое можно безъ труда достать и которое особенно нужно для тѣхъ, кому тотчасъ послѣ завтрака нужно работать въ кабинетѣ. Кофе особенно любятъ дамы, но проницательный взглядъ науки открылъ, что слишкомъ частое употребленіе онаго можетъ вредить тому, что для нихъ всего дороже. Съ плодами или цвѣтами даетъ онъ конфекты, мармеладъ и проч. и болѣе долгое время оставляетъ намъ запахъ плодовъ и цвѣтовъ, нежели, какъ это назначено природой. Въ этомъ отношеніи онъ могъ бы служить съ пользою для бальзамированія, искусства, которое у насъ еще мало распространено. Наконецъ смѣшанный со спиртомъ даетъ ликеръ, который, какъ извѣстно, былъ изобрѣтенъ, чтобы согрѣвать Людовика XIV въ старости; онъ нравится вкусу по своей крѣпости, обонянію по истекающимъ изъ него благоуханіямъ и поэтому образуетъ полнѣйшее ощущеніе вкуса.

Употребленіе сахара не ограничивается этимъ; можно положительно сказать, что онъ можетъ служить ко всему приправой и никогда ничего не портитъ. Одни употребляютъ его съ мясомъ, другіе съ овощами, многіе съ плодами. Въ смѣшанныхъ самыхъ модныхъ напиткахъ, каковы: пуншъ, глинтвейнъ, крамбамбули безъ него нельзя обойтись и количество, въ которомъ примѣшиваютъ его, варіируется безконечно, такъ какъ въ этомъ случаѣ соразмѣряются со вкусомъ націй и индивидуумовъ.

Итакъ этотъ предметъ, который французы временъ Людовика XIV едва знали по имени, для насъ въ 19 столѣтіи сдѣлался необходимымъ условіемъ жизни, ибо нѣтъ женщины, которая бы издерживала менѣе денегъ на сахаръ, чѣмъ на хлѣбъ.

Делакруа, пріятный человѣкъ и плодовитый писатель, жаловался въ Версали на цѣну сахара, который тогда стоилъ болѣе, чѣмъ пять франковъ за фунтъ. «Ахъ!» сказалъ онъ мягкимъ и сладкимъ голосомъ, «если бы сахаръ упалъ когда-



нибудь до 30 су, то я во всю жизнь не пилъ бы ничего, кромѣ сахарной воды.» Его желаніе было услышано, онъ жилъ еще долго послѣ этого и, я надѣюсь, онъ сдержалъ свое слово.

## § 9. Происхожденіе кофе.

46. Первое кофейное дерево найдено было въ Аравіи и, не смотря на многія его пересадки, самый лучшій кофе пока приходитъ къ намъ оттуда. Одно старое преданіе разсказываетъ, будто кофе открытъ пастухомъ, который замѣтилъ, что въ его стадахъ является какая-то совсѣмъ особая веселость и рѣзвость, когда они глотаютъ ягоды съ кофейнаго куста. Если эта старая исторія справедлива, то одна половина открытія принадлежитъ наблюдательному пастуху, другая, внѣ всякаго сомнѣнія, тому, который первый изжарилъ кофейное зерно. Въ самомъ дѣлѣ, отваръ необжареннаго кофе ничто иное, какъ вещь негодная въ пищу, но обжариваніе возбуждаетъ въ немъ особый ароматъ и образуетъ эфирное масло, которое, какъ намъ извѣстно, характеризуетъ кофе и безъ помощи обжариванія было бы неизвѣстно. Турки, наши учителя въ этомъ отношеніи, никогда не мелятъ его въ мельницѣ; они толкутъ его въ ступкѣ посредствомъ деревяннаго песта и, если этотъ инструментъ служитъ долгое время, то достоинство его увеличивается и они платятъ за него дороже.

Я счелъ себя обязаннымъ изслѣдовать многими опытами, какая изъ этихъ методъ предпочтительнѣе и есть ли какая нибудь разница въ результатѣ. Я обжарилъ осторожно фунтъ превосходнаго мокка, раздѣлилъ его на двѣ равныя части и одну половину смололъ, другую истолокъ по турецкому способу. Изъ того и другаго порошка приготовилъ я кофе; я взялъ каждаго равное количество, обдалъ равнымъ же коли-

чествомъ кипящей воды; короче, я приготовилъ оба совершенно одинаково. Я самъ пробовалъ оба кофе, давалъ пробовать важнымъ судьямъ. Сообща рѣшено, что кофе изъ толченаго порошка предпочтительнѣе, чѣмъ изъ молотаго. Каждый можетъ повторить опытъ, между тѣмъ я могу привести отличный примѣръ того вліянія, какое можетъ имѣть тотъ или другой способъ приготовленія.

«Какъ это происходитъ», сказалъ однажды Наполеонъ сенатору Лапласу, «что стаканъ воды, въ который я положу кусокъ сахара, кажется мнѣ много слаще, нежели стаканъ, въ который я положу тоже количество—толченаго?»

«Sire», отвѣчалъ ученый, «есть три субстанціи, которыя въ сущности одно и то же: сахаръ, гумми и крахмалъ. Они отличаются различными условіями, сущность которыхъ пока тайна. Но можетъ быть при ударѣ, производимомъ пестикомъ, нѣкоторыя частички сахара обращаются въ гумми или крахмалъ и такимъ образомъ обусловливаютъ различіе.» Этотъ фактъ сталъ извѣстенъ, и позднѣйшія наблюденія доказали его справедливость.

## Различные роды приготовленія кофе.

Нѣсколько лѣтъ тому назадъ мысли всѣхъ въ одно время были направлены къ тому, чтобы найти лучшій способъ приготовленія кофе. Никому и въ голову не приходило, что это произошло вслѣдствіе того, что Наполеонъ пилъ много кофе.

Предлагали дѣлать кофе не жареный и не измельченный, наливать холодной водой, или варить его въ продолженіи $^3/_4$ часа на открытомъ воздухѣ, или герметически закупоривъ. Я испыталъ всѣ эти методы, которые до сегодня были предлагаемы и наконецъ, послѣ окончательныхъ соображеній, остановился на методѣ Дюбелуа, который состоитъ въ томъ,



что льютъ кипящую воду на кофе, находящійся въ серебряномъ или фарфоровомъ сосудѣ, въ которомъ просверлены маленькія дырочки. Нагрѣваютъ за тѣмъ снова первый отваръ до кипѣнія, опять пропускаютъ чрезъ кофе и тогда получаютъ возможно лучшій и чистый напитокъ. Я пробовалъ еще приготовлять кофе въ котлѣ съ высокимъ давленіемъ, но получилъ столь горькій и густой кофе, что онъ былъ бы въ состояніи оцарапать казацкую глотку.

## Дѣйствіе кофе.

Доктора произнесли различныя мнѣнія о дѣйствіи кофе на здоровье и никогда не сходились во мнѣніяхъ одинъ съ другимъ. Мы оставимъ въ сторонѣ эту путаницу и займемся самымъ важнымъ — именно его вліяніемъ на органъ мысли.

Несомнѣнно, кофе значительно возбуждаетъ силы мысли. Всякій, кто пилъ его въ первый разъ, не спалъ часть ночи. Иногда дѣйствіе кофе смягчается привычкой, но во многихъ индивидуумахъ онъ производитъ постоянное возбужденіе; послѣдніе должны бываютъ вслѣдствіе этого отказаться отъ кофе. Я сказалъ, что дѣйствіе кофе измѣняется привычкой, что впрочемъ не мѣшаетъ проявляться ему инымъ образомъ, ибо я наблюдалъ, что люди, которымъ кофе не мѣшаетъ спать ночью, пьютъ его, чтобы поддержать бодрость во время дня; они засыпаютъ вечеромъ, если не выпили чашки кофе послѣ стола.

Многихъ цѣлый день клонитъ ко сну, если они не выпили утромъ своего кофе. Волтеръ и Бюффонъ пили много кофе; можетъ быть, они этому напитку обязаны: одинъ удивительной ясностію, которая господствуетъ въ его сочиніяхъ, другой вдохновенной гармоніей, которую находятъ въ его стилѣ. Многія страницы разсужденій послѣдняго о человѣкѣ, соба-

кѣ, львѣ, тигрѣ, лошади, написаны, какъ извѣстно, въ состояніи чрезвычайнаго возбужденія.

Безсонница, причиняемая кофе, неболѣзненна, только слишкомъ ясны представленія и нѣтъ никакой охоты ко сну, это все; не такъ взволнованны и разстроены, какъ въ тѣхъ случаяхъ, когда безсонница происходитъ отъ другихъ причинъ, что впрочемъ не мѣшаетъ быть вреднымъ этому неестественному возбужденію, если оно продолжительно.

Прежде кофе пили только люди зрѣлаго возраста, теперь пьетъ всякій и можетъ быть это—бичъ, подъ ударами котораго стремится впередъ та огромная толпа, которая теперь заполонила всѣ входы на Олимпъ и Парнасъ.

Поэтъ башмачникъ, авторъ трагедіи: «la Reine de Palmyre», которую нѣсколько лѣтъ назадъ слышалъ весь Парижъ, пилъ много кофе, полетъ его былъ много выше, чѣмъ столяра Неверскаго, который былъ только пьяницей.

Кофе есть напитокъ, придающій много болѣе энергіи, чѣмъ думаютъ обыкновенно; сильный мужчина можетъ очень долго жить и ежедневно пить по двѣ бутылки вина, но онъ не долго бы выдержалъ такое же количество кофе; онъ сдѣлался бы тупоумнымъ, или умеръ отъ чахотки. Я видѣлъ въ Лондонѣ на Лейчестерской площади одного человѣка, котораго неумѣренное употребленіе кофе изувѣчило, какъ калеку; онъ ничѣмъ не страдалъ болѣе, онъ привыкъ къ своему положенію и ограничивался ежедневно 5 или 6 чашками.

Отцы и матери всего свѣта должны строго запретить своимъ дѣтямъ кофе, если они не хотятъ имѣть маленькихъ, сухихъ, жалкихъ куколъ, которые въ 20 лѣтъ уже старики. Это предостереженіе особенно касается жителей Парижа, дѣти которыхъ всегда не такъ сильны и не цвѣтутъ здоровьемъ, какъ родившіяся въ иныхъ департаментахъ, напримѣръ въ Энскомъ.

Я принадлежу къ тѣмъ, которые должны отказаться отъ



кофе, и заключу этотъ отдѣлъ разсказомъ о томъ, какъ я однажды вполнѣ испыталъ его дѣйствіе на себѣ. Герцогъ Масса, бывшій министръ юстиціи, потребовалъ отъ меня одной работы, на которую я хотѣлъ обратить все мое стараніе и для которой мнѣ оставалось очень мало времени, такъ какъ онъ требовалъ ее какъ можно скорѣй. Я покорился необходимости бодрствовать ночь и, чтобы прогнать сонъ, подкрѣпилъ свой обѣдъ двумя большими чашками чернаго кофе, отличнаго качества и крѣпости. Я пришелъ домой въ 7 часовъ, разсчитывая получить обѣщанныя мнѣ бумаги; вмѣсто ихъ я нашелъ тамъ записку, что, ради нѣкоторыхъ формальностей, я могу ихъ получить только на слѣдующій день. Горько обманувшись, воротился я въ тотъ домъ, гдѣ обѣдалъ и сыгралъ тамъ партію въ пикетъ, не обнаруживая никакой разсѣянности, какъ будто со мной ничего не случилось. Я приписалъ это кофе, но все-таки былъ неспокоенъ на счетъ того, какъ мнѣ придется провести ночь. Однако я легъ спать въ обыкновенное время, такъ какъ увѣрилъ себя, что если и не спокойно буду спать, все-таки усну 4 или 5 часовъ, что меня освѣжитъ къ утру. Я ошибся. Я лежалъ уже два часа въ постели и совершенно былъ бодръ. Я былъ въ состояніи умственнаго возбужденія и мой умъ казался мнѣ мельницей, жернова которой въ движеніи, хотя подъ нихъ ничего не засыпано.

Я чувствовалъ, что надо что нибудь дѣлать, чтобы возбудить потребность покоя, занялся переложеніемъ въ стихи маленькаго англійскаго разсказа, который я читалъ не задолго предъ этимъ.

Я легко кончилъ это и, какъ не чувствовалъ никакого позыва ко сну, то попробовалъ еще стихотворствовать, но на этотъ разъ тщетно. Такъ провелъ я всю ночь безъ сна, не уснулъ даже ни на одинъ моментъ. Я всталъ и провелъ день въ томъ же состояніи; ни занятія, ни обѣдъ не измѣнили

его. Когда я опять въ обыкновенный часъ легъ спать, то могъ сосчитать, что я въ продолженіи 40 часовъ не смыкалъ глазъ.

### § 10. О шеколадѣ; его происхожденіе.

47. Первые, открывшіе Америку, руководились при этомъ только жаждой золота; въ то время знали только руду, которую выкапывали изъ рудниковъ; земледѣліе и торговля были въ младенчествѣ, и наука политической экономіи еще не родилась. Испанцы нашли только благородные металлы. Открытіе почти безплодное, ибо цѣнность ихъ понижалась тѣмъ болѣе, чѣмъ болѣе ихъ находили, и потому еще, что мы имѣли гораздо могущественнѣйшія средства пріумножать количество нашего богатства. Но потомъ нашли, что эта страна, жгучее солнце которой придаетъ почвѣ чрезвычайное плодородіе, способна къ воздѣлыванію на ней сахара и кофе. Тамъ открыли кромѣ того картофель, индиго, ваниль, хинную кору, какао—все это неоцѣненныя сокровища.

Если эти открытія были совершены не смотря на тѣ препятствія, какія ревнивая нація противопоставила любознательности, то можно смѣло надѣяться, что они въ скоромъ времени удесятерятся и что изслѣдованія, какія естествоиспытатели старой Европы произведутъ въ столь многихъ и неизвѣстныхъ странахъ, обогатятъ насъ безчисленными количествами новыхъ предметовъ, которые или доставятъ намъ новыя наслажденія, какъ напр. ваниль, или — новыя питательныя средства, какъ какао.

Шеколадомъ называютъ смѣсь обжаренныхъ бобовъ какао съ сахаромъ и корицей; это классическое опредѣленіе шеколада. Сахаръ есть существенная составная часть его, ибо изъ какао дѣлаютъ только одинъ отваръ какао, а не шеколадъ. Если къ сахару, къ корицѣ и къ какао прибавленъ запахъ



ванили, то шеколадъ получаетъ наибольшее совершенство, какое только можно придать этому напитку.

Вкусъ и опытъ привели къ этому небольшому количеству веществъ многочисленныя приправы, которыя мало по малу пробовали примѣшивать, какъ напр. обыкновенный испанскій перецъ, анисъ, инбирь и т. под.

Какаовое дерево родомъ изъ южной Америки; его находятъ какъ на островахъ, такъ и на континентѣ; деревья, доставляющія лучшіе плоды, растутъ на берегахъ Макараибо, въ долинахъ Каракасъ, и въ богатой провинціи Сокомуско. Бобы крупнѣй, вкусъ не такъ остръ и ароматъ тоньше. Теперь можно ежедневно производить сравненія, такъ какъ эти страны стали доступнѣе и опытный вкусъ не ошибется.

Испанскія креолки любятъ шеколадъ до излишества и даже до такой степени, что не только нѣсколько разъ въ день пьютъ шеколадъ, но и позволяютъ себѣ носить его въ церковь. *) Епископы часто вооружались противъ этого обычая, но теперь смотрятъ на это сквозь пальцы, и его преосвященство патеръ Ескоборъ, котораго метафизика также тонка, какъ гибка его мораль, объяснилъ формально, что шеколадъ, приготовленный съ водою, не нарушаетъ поста. Онъ примѣнилъ, къ удовольствію своихъ прекрасныхъ грѣшницъ, древнее выраженіе: Liquidium non frangit jeunium (жидкость не нарушаетъ поста).

Шеколадъ ввезенъ въ Испанію въ 17 столѣтіи и употребленіе его распространилось очень скоро между народомъ, осо-

---

*) Мексиканская императрица Шарлотта хочетъ теперь серьезно возстать противъ этого господствующаго обычая, что можетъ быть скорѣе вызоветъ возстаніе, нежели конфискація церковныхъ имуществъ.

К. Ф.

бенно потому, что женщины и именно монахини въ ароматическихъ напиткахъ находятъ особое удовольствіе.

Нравы не измѣнились въ этомъ отношеніи, и еще теперь на всемъ полуостровѣ предлагаютъ шеколадъ во всѣхъ тѣхъ случаяхъ, когда учтивость требуетъ предложить освѣженіе.

Шеколадъ перешелъ Пиринеи съ Анной Австрійской, дочерью Филиппа II-го, супругой Людовика XIII-го. Также сдѣлали его извѣстнымъ испанскіе монахи, такъ какъ они дарили шеколадъ французскимъ своимъ собратьямъ; вводили его въ моду также испанскіе посланники, и во время регентства пили болѣе шеколада, чѣмъ кофе, такъ какъ на шеколадъ смотрѣли какъ на пріятное питательное средство, тогда какъ кофе былъ напиткомъ новизны и роскоши.

Извѣстно, что Линней назвалъ шеколадное дерево Cacao theobroma (божественный напитокъ). Доискивались причины такаго высокопарнаго названія; одни приписывали страсти, которую имѣлъ ученый къ этому напитку, другіе желанію угодить своему духовнику, третьи наконецъ его галантерейности, ибо королева первая начала употреблять шеколадъ (incertum).

## Свойство шеколада.

Шеколадъ вызвалъ глубокія изслѣдованія, которыя имѣли цѣлію опредѣлить его сущность и свойства, а также и найти ему мѣсто въ классѣ питательныхъ средствъ, горячихъ или холодныхъ. Эти ученыя разсужденія мало помогли разъясненію истины.

Время и опытъ, два великіе наставника, между тѣмъ показали, что хорошо приготовленный шеколадъ есть равно здоровое и пріятное питательное средство, легко перевариммое и не только не имѣющее тѣхъ невыгодныхъ послѣдствій для красоты, какія приписываютъ кофе, но, напротивъ, полезное



для нея,—что онъ особенно полезенъ лицамъ, нуждающимся въ большомъ напряженіи ума, проповѣдникамъ, адвокатамъ и особенно путешественникамъ,—что онъ полезенъ для слабыхъ желудковъ и что наконецъ оказываетъ превосходное дѣйствіе въ хроническихъ болѣзняхъ, а при болѣзняхъ pylorus есть послѣднее средство помощи.

Шеколадъ обязанъ этими различными свойствами тому обстоятельству, что онъ собственно есть масляный сахаръ и при равномъ объемѣ содержитъ болѣе питательнаго вещества, чѣмъ большинство остальныхъ питательныхъ средствъ.

Какао было во время войны рѣдкостью и очень дорого; пытались замѣнить его, но всѣ попытки были тщетны, и одно не изъ самыхъ малыхъ благодѣяній мира, что онъ освободилъ насъ отъ разныхъ отваровъ, которые мы должны были пить изъ вѣжливости и которые къ шеколаду также относятся, какъ цикорный отваръ къ кофе мокко.

Нѣкоторые жалуются, что они не могутъ переваривать шеколада, другіе, напротивъ, что онъ недостаточно питаетъ. Повидимому первые должны винить самихъ себя за то, что берутъ плохой или дурно приготовленный шеколадъ, ибо хорошій, хорошо приготовленный шеколадъ, здоровъ для желудка, который пользуется хотя малымъ количествомъ пищеварительной силы. Другимъ помочь легко: имъ нужно подкрѣпить свой завтракъ какимъ нибудь паштетомъ, котлетой, или чѣмъ нибудь въ этомъ родѣ, потомъ могутъ они на это помѣстить солидную чашку socomusco и отъ всего сердца возблагодарить Господа, что наградилъ ихъ слишкомъ крѣпкимъ желудкомъ.

По этому поводу я хочу сообщить одно наблюденіе, на точность котораго можно разсчитывать. Если послѣ роскошнаго, хорошаго завтрака выпить чашку шеколада, то пищевареніе совершится окончательно часа въ три и въ полдень можно пообѣдать съ аппетитомъ.... Я изъ чистой любви къ наукѣ,

при помощи величайшаго краснорѣчія, убѣдилъ сдѣлать этотъ опытъ многихъ дамъ, которыя увѣряли, что умрутъ отъ этого. Опытъ имъ чрезвычайно понравился и они превозносили профессора.—Люди, пьющіе шоколадъ, пользуются пропорціональнымъ здоровьемъ и менѣе другихъ подвержены тѣмъ маленькимъ болѣзнямъ, которыя отравляютъ благополучіе жизни. Ихъ полнота остается постоянною; вотъ двѣ выгоды, которыя каждый можетъ провѣрить на тѣхъ людяхъ, коихъ образъ жизни извѣстенъ.

Здѣсь, какъ нельзя болѣе, кстати сказать о тѣхъ свойствахъ, которыя имѣетъ шеколадъ съ амброй,—свойствахъ, которыя я провѣрилъ большимъ числомъ опытовъ, результаты которыхъ я имѣю счастіе сообщить моимъ читателямъ. И такъ тотъ, кто слишкомъ много хлебнулъ глотковъ изъ чаши удовольствій; тотъ, кто часть времени, назначеннаго для сна, употреблялъ на работу; тотъ умный человѣкъ, который чувствуетъ, что онъ дѣлается по временамъ глупъ; тотъ, кто находится долгое время подъ вліяніемъ сыраго воздуха и тяжелаго давленія атмосферы; тотъ, кого мучитъ idee fixe, которая лишила его свободы мысли; тотъ, говорю я, который находится въ такихъ обстоятельствахъ, пусть возьметъ полштофа шеколада, смѣшаннаго съ 60 или 70 гранами амбры, и увидитъ чудо. Я называю такой шеколадъ «шеколадъ скорбящихъ,» ибо всѣ эти различныя состоянія отличаются общимъ чувствительнымъ расположеніемъ духа, которое равно скорби.

### Трудности приготовленія хорошаго шеколада.

Испанскій шеколадъ превосходенъ, но его не выписываютъ болѣе оттуда, потому что не всѣ фабрики одинаково хороши и приходится пить дурной шеколадъ, благо онъ выписанъ. Итальянскій шеколадъ не по вкусу французамъ; бобы слишкомъ сильно зажарены, и потому шеколадъ горекъ и малопитателенъ, такъ какъ часть боба обуглилась.



Такъ какъ шеколадъ во Франціи во всеобщемъ употребленіи, то весьма многіе занимаются производствомъ его, но не многіе достигаютъ совершенства и именно потому, что фабрикація эта имѣетъ особыя трудности.

Прежде всего должно умѣть узнавать хорошій какао и употреблять его только чистый, ибо и лучшіе транспорты содержатъ испорченные бобы, которые, изъ хорошо понятнаго интереса, надо выбрать. Далѣе обжареніе какао чрезвычайно тонкая операція; она требуетъ того тонкаго такта, который близокъ къ божественному вдохновенію. Есть работники, которые этимъ тактомъ надѣлены отъ природы и никогда не ошибаются. Еще нужно совсѣмъ особый талантъ, чтобы опредѣлить количество сахара, какое нужно для примѣси. Это опредѣленіе не должно быть почерпнуто изъ неизмѣняемой рутины, но должно зависѣть отъ аромата бобовъ и степени ихъ поджаристости. Измелченіе и смѣшиваніе должны быть произведены очень заботливо, ибо отъ степени его совершенства зависитъ отчасти степень переваримости шеколада. Выборъ и количество ароматовъ также должны быть строго обсужены и не одинаковы должны быть для тѣхъ шеколадовъ, которые служатъ питательнымъ средствомъ, и для тѣхъ, которые назначаются для конфектъ. Отношеніе также измѣняется, смотря по тому, нужно прибавлять ваниль или нѣтъ; и такъ, чтобы приготовить отличный шеколадъ, должно разрѣшить множество трудныхъ уравненій различныхъ степеней, пользу которыхъ мы видимъ на дѣлѣ, не помышляя о трудности разрѣшенія.

Съ нѣкотораго времени пользуются машинами при фабрикаціи шеколада. По нашему мнѣнію это нисколько не способствуетъ его усовершенствованію, но хорошо въ отношеніи уменьшенія ручныхъ работъ, вслѣдствіе чего тѣ то-

вары, которые выработываются машинами, можно доставлять дешевле. Вмѣсто того они продаются гораздо дороже—новое доказательство, что духъ торговли не пользуется во Франціи правомъ гражданства, ибо, по всей справедливости, доставляемое машинами облегченіе должно равнымъ образомъ быть выгоднымъ какъ для производителей, такъ и для потребителей.

Какъ любители шеколада, мы перепробовали почти всѣ фабрики и остановились на фабрикѣ Дебовъ, улица Сантъ-Перъ. Онъ придворный шеколадный фабрикантъ, и мы радуемся, что лучъ королевской милости упалъ на достойнѣйшаго.

Этому не должно удивляться. Дебовъ отличный фармацевтъ; онъ примѣнилъ къ фабрикаціи шеколада тѣ знанія, которыя должны были служить ему въ болѣе высокомъ кругу дѣятельности.

Кто самъ не работалъ по этой отрасли, тотъ не можетъ представить, какія трудности приходится преодолѣть, чтобы достигнуть совершенства и какъ много нужно внимательности и опытности, чтобы доставить намъ шеколадъ, который бы былъ сладокъ и въ то же время не безвкусенъ, крѣпокъ и не горекъ, ароматиченъ и не вреденъ, вязокъ и не мучнистъ. Таковы шеколады Дебова; они обязаны своими достоинствами строгому выбору веществъ, желѣзной волѣ, нежеланію выпускать изъ своей мастерской ничего неотдѣланнаго и острому взгляду самаго мастера, который самъ произошелъ всѣ частности своего дѣла. Дебовъ предлагаетъ для своихъ безчисленныхъ кліентовъ кромѣ того еще нѣкоторыя пріятныя лѣкарственныя средства противъ различныхъ болѣзней. Для худощавыхъ особъ приготовляетъ онъ аналептическій шеколадъ съ салепой, для нервозныхъ женщинъ укрѣпляющій шеколадъ съ померанцевымъ цвѣтомъ, для легко возбуждающагося темперамента шеколадъ съ миндальнымъ молокомъ и въ скоромъ времени, безъ сомнѣнія, будетъ про-



изводить шеколадъ скорбящихъ съ соотвѣтственной dosis Ambra secundum artem.

Но главная его заслуга въ приготовленіи шеколада для обыкновеннаго употребленія; по умѣренной цѣнѣ, онъ предлагаетъ намъ утромъ здоровый завтракъ, въ полдень доставляетъ удовольствіе, какъ кремъ, а вечеромъ освѣжаетъ въ видѣ пирожнаго и различныхъ конфектъ, не считая тѣхъ пріятныхъ развлеченій, которыя намъ доставляютъ конфекты съ девизомъ или безъ онаго. Мы знаемъ Дебова только по его фабрикаціи; мы никогда не видали его, но мы узнали, что онъ стремится къ тому, чтобы скорѣй освободить Францію отъ дани, уплачиваемой Испаніи, по этому онъ снабжаетъ Парижъ и провинціи шеколадомъ, коего слава все увеличивается. Еще знаемъ мы, что онъ ежедневно получаетъ свѣжія требованія изъ-за границы и на этомъ основаніи хотимъ, какъ одинъ изъ основателей общества поощренія національной индустріи, воздать ему здѣсь хвалу, на которую впрочемъ мы не очень щедры.

### Обыкновенный способъ приготовленія шеколада.

Американцы приготовляютъ свои какаовые плитки безъ сахара; если хотятъ пить шеколадъ, приносятъ горячей воды, каждый натираетъ въ свою чашку нужное количество какао, льетъ горячую воду и прибавляетъ сахара и пряностей, какія ему нравятся.

Эта метода не соотвѣтствуетъ ни нашему вкусу, ни обычаямъ: мы требуемъ шеколада совершенно готоваго. Теперь высшая химія научила насъ, что шеколадъ не должно ни скоблить ножемъ, ни толочь въ ступкѣ, ибо сухое толченіе превращаетъ нѣкоторые частички сахара въ крахмалъ. Итакъ, чтобы приготовить шеколадъ для непосредственнаго употребленія, берутъ около $1\frac{1}{2}$ унціи на чашку и растворя-

ютъ это медленно въ водѣ, которую по немногу кипятятъ, при этомъ помѣшиваютъ смѣсь деревянной лопаткой. Кипятятъ въ продолженіи $^1/_4$ часа, чтобы смѣсь сгустилась, и тогда подаютъ ее горячею. «Любезный другъ», сказала мнѣ, болѣе чѣмъ 50 лѣтъ тому назадъ, мадамъ Астрель, начальница монастыря Благовѣщенія въ Беллеѣ, «если вы хотите пить хорошій шеколадъ, то оставьте его стоять въ фарфоровомъ кофейникѣ до другаго утра. Ночь концентрируетъ напитокъ и придаетъ ему превосходный, бархатный вкусъ. Милосердный Богъ не прогнѣвается за это улучшеніе, такъ какъ онъ есть сама благость.»

---

## ГЛАВА VII.

### Теорія жаренія.

48. Это было въ прекрасный майскій день. Солнце проливало свои мягкіе лучи на дымящіяся кровли города, и на улицахъ—рѣдкій случай—не было ни грязи, ни пыли. Тяжелыя почтовыя кареты еще не трясли мостовой, массивныя телѣги для клади пока покоились; еще не видно ни одной изъ тѣхъ открытыхъ каретъ, изъ которыхъ туземныя и иностранныя красавицы имѣютъ обыкновеніе бросать изъ-подъ элегантныхъ шляпъ презрительные взгляды на пѣшеходовъ и столь любезные на красивыхъ мущинъ.

Было три часа по полудни, когда профессоръ опустился на свое сѣдалище. Его правая нога опирается прямо на полъ, простертая лѣвая образуетъ діагональ, спина подперта и руки покоятся на львиныхъ головахъ, которыми оканчиваются ручки его почетнаго сѣдалища. На его высокомъ челѣ блистаетъ любовь къ серьезнымъ занятіямъ и на устахъ его улыбка пріятной задумчивости. Взглядъ его выражаетъ размышленіе, и все его положеніе таково, что каждый, кто бы увидалъ его, воскликнулъ: это мудрецъ!

Въ такомъ положеніи профессоръ позвалъ своего оберъ-повара, и тотчасъ явился вѣрный слуга, готовый принять совѣтъ, наставленіе или приказаніе.

### Предисловіе.

«Мейстеръ Лапланшъ,» сказалъ профессоръ тѣмъ важнымъ тономъ, который проникаетъ до глубины души. «всѣ гости

объявили васъ первымъ поваромъ супа во всемъ свѣтѣ, что очень похвально, ибо супъ есть первое удовольствіе для голоднаго желудка; но я съ прискорбіемъ замѣтилъ, что вы только посредственно жарите.»

«Я слышалъ, какъ вы вчера вздыхали о той камбалѣ, которая должна была составить тріумфъ нашего пира, но вышла блѣдной, слабой и безцвѣтной. Мой другъ Г-нъ R*) бросилъ вамъ взглядъ укоризны, Г-нъ R..... повернулъ свой стрѣлообразный носъ къ западу, а президентъ S. сожалѣлъ о злополучіи, какъ объ общественномъ несчастіи. Это несчастіе постигло васъ отъ того, что вы пренебрегаете теоріей, всей важности которой вы не понимаете! Вы нѣсколько упрямы и я имѣю мужество уяснить вамъ, что то, что происходитъ въ вашей кухнѣ, есть только выводъ вѣчныхъ законовъ природы, и что извѣстныя вещи, которыя вы дѣлаете безъ вниманія и только на томъ основаніи, что видѣли, какъ другіе ихъ дѣлаютъ, тѣмъ не менѣе происходятъ по высочайшимъ законамъ науки.—Итакъ, слушайте меня внимательно и учитесь основательно, дабы въ будущемъ не нужно было вамъ краснѣть за ваши произведенія.»

## § 1. Химія.

Жидкости, подвергаемыя дѣйствію огня, не могутъ воспринимать равное количество теплоты; природа пожелала неравномѣрности, и мы называемъ это отношеніе, которое остается для насъ тайной,—различной теплоемкостію.

Вы можете безнаказанно опустить свой палецъ въ кипящій спиртъ, но изъ водки должно вынуть его скорѣе, изъ

---

*) Г-нъ R ... родился въ Сейсселѣ, уѣздѣ Беллейскомъ, въ 1757 году. Выборный великаго коллегіума, онъ можетъ служить для всѣхъ счастливымъ примѣромъ тѣхъ результатовъ, къ которымъ приводитъ разсудительное поведеніе съ непоколебимою честностію.



воды еще скорѣе, а моментальное омоченіе въ кипящемъ маслѣ причинитъ ужасныя раны, ибо масло можетъ нагрѣться въ три раза болѣе воды.

Горячія жидкости вслѣдствіе этихъ отношеній дѣйствуютъ весьма различнымъ образомъ на съѣдобныя тѣла, которыя погружаютъ въ оныя. Тѣла, обработываемыя водою, размягчаются и развариваются въ кашу,—происходитъ мясной отваръ или экстрактъ; обработываемыя масломъ, напротивъ, сжимаются, окрашиваются болѣе или менѣе въ темный цвѣтъ и наконецъ обугливаются. Въ первомъ случаѣ вода растворяетъ внутренніе соки погруженнаго въ нее питательнаго вещества, во второмъ случаѣ эти соки сохраняются, ибо масло не можетъ ихъ растворить, и если наконецъ эти тѣла высыхаютъ, то это происходитъ отъ того, что отъ продолжительнаго дѣйствія жара испаряются влажныя частицы. Оба эти метода носятъ также различныя названія и жарить значитъ варить въ жирѣ или въ маслѣ тѣла, которыя назначаются въ пищу. Я, кажется, уже сказалъ, что въ отношеніи кухни жиръ и масло одно и тоже, ибо коровье масло и жиръ суть только твердыя масла, а масло есть жидкій жиръ.

## § 2. Примѣненіе.

Жареныя блюда всегда пріятно видѣть за столомъ; онѣ составляютъ привлекательную перемѣну; онѣ пріятнаго вида, имѣютъ свой особый вкусъ; ихъ можно ѣсть руками, что особенно нравится дамамъ. Посредствомъ жаренія поваръ можетъ сдѣлать много блюдъ, которыя заказаны, въ тотъ же день, и это большая выгода въ непредвидѣнныхъ случаяхъ; ибо для того, чтобы зажарить карпа въ 4 фунта вѣсомъ нужно не болѣе времени, какъ для того, чтобы сварить яйцо.

Вся заслуга хорошаго жаренія основывается на «surprise»; такъ называютъ дѣйствіе кипящей жидкости, которая въ

моментъ погруженія чернитъ или обугливаетъ внѣшнюю поверхность погружаемаго тѣла. Посредствомъ «surprise» образуется родъ корки, которая облекаетъ предметъ, удерживаетъ жиръ отъ дальнѣйшаго прониканія и концентрируетъ соки, которые такимъ образомъ претерпѣваютъ внутреннее вареніе, что сообщаетъ питательному веществу самый лучшій вкусъ, къ которому только оно способно. Чтобы могъ произойти этотъ «surprise,» жидкость должно подвергать продолжительному жару, такъ чтобы дѣйствіе могло произойти внезапно; но какъ скоро она достигла этой точки, еще долгое время послѣ этого обнаруживаетъ сильный пылъ. Можно слѣдующимъ образомъ узнать достаточно ли жиръ нагрѣтъ: отрѣзываютъ ломтикъ хлѣба и погружаютъ его на пять или шесть секундъ въ противень. Если его вытаскиваютъ твердымъ и почернѣвшимъ, то должно тотчасъ начинать жарить, въ противномъ случаѣ продолжать нагрѣваніе и повторять опытъ. Какъ скоро «surprise» произошелъ, умѣряютъ огонь, чтобы жареніе не совершалось слишкомъ скоро и чтобы соки внутри жаркаго, при помощи умѣреннаго жара, могли пройти нужныя измѣненія, которыя возвышаютъ ихъ вкусъ. Вы безъ сомнѣнія замѣтили, что поверхность хорошаго жаркаго не можетъ быть растворена ни солью, ни сахаромъ, между тѣмъ какъ она нуждается въ этихъ приправахъ. По этому приправы толкутъ такъ мелко, чтобы они могли пристать и потомъ посредствомъ тряпочки посыпаютъ жаркое.

Я не говорю вамъ о выборѣ маселъ и жировъ; богатое объясненіе этого дадутъ вамъ тѣ поваренныя книги, какія находятся въ вашей библіотекѣ.

Не забудьте, если въ ваши руки попадетъ нѣжная форель ручейная, которая вѣситъ едва $^1/_4$ фунта и получается изъ свѣтлыхъ горныхъ ручьевъ, протекающихъ далеко отъ столицы; не забудьте, говорю я, жарить ее въ прованскомъ маслѣ. Это простое блюдо, приправленное должнымъ образомъ, об-



кладываютъ кусочками лимона; оно достойно быть поставлено предъ его преосвященствомъ. *)

Обработывайте вы такимъ же образомъ корюшку, которую знатоки высоко цѣнятъ. Корюшка—это лѣсной жаворонокъ соленыхъ водъ, также мелка, также душиста, также превосходна.

Оба эти предписанія основаны на свойствахъ вещей. Опытъ научилъ, что масло изъ оливъ можетъ служить для тѣхъ операцій, которыя требуютъ короткаго времени и умѣреннаго жара, ибо долгое жареніе возбуждаетъ въ нихъ прогорклый непріятный вкусъ, который происходитъ отъ тѣхъ частичекъ оливы, которыя обугливаются и только съ большимъ трудомъ могутъ быть удалены изъ масла. Вы сдѣлали опытъ съ моей печкой и имѣли честь представить удивленному міру огромную жареную камбалу. Въ тотъ день была велика радость между избранными.

Обсуждайте все, что вы дѣлаете и не забывайте никогда, что вы обязаны заботиться о счастіи нашихъ гостей, какъ скоро они вступили въ нашъ домъ.

---

*) Г-нъ Аулисенъ, весьма ученый неаполитанскій адвокатъ, искусный віолончелистъ, однажды обѣдалъ у меня и при видѣ хорошаго куска сказалъ: «Questo é un verobaccone di cardinale!» (Это кусокъ, достойный кардинала!) «Почему,» отвѣчалъ я на томъ же языкѣ, «вы говорите: достойный кардинала, а не достойный короля?» «Любезный другъ,» отвѣчалъ гастрономъ, «мы итальянцы думаемъ, что короли не могутъ быть гастрономами, ихъ обѣды слишкомъ коротки и торжественны, но кардиналы—и при этомъ онъ прищелкнулъ языкомъ и издалъ какой-то особенный вой, —hu, hu, hu.»

## ГЛАВА VIII.

### О жаждѣ.

49. Жажда есть внутреннее ощущенiе потребности жидкости.

Внутренняя теплота 32° R. постоянно испаряетъ различныя жидкости, циркуляцiя которыхъ поддерживаетъ жизнь. Происходящая отсюда потеря скоро сдѣлала бы эти жидкости неспособными исполнять ихъ назначенiе, если бы онѣ не были постоянно пополняемы и обновляемы. Эта потребность пополненiя израсходованныхъ жидкостей и вызываетъ чувство жажды.

Мы думаемъ, что мѣстопребыванiе жажды распространяется на всю пищеварительную систему. Если ощущаютъ жажду (мы сами часто испытывали это на себѣ въ качествѣ охотника), то ясно ощущаютъ, что всѣ всасывающiя части рта, глотки, желудка сжимаются, и если жажду утоляютъ чрезъ принесенiе жидкости хотя бы и къ другимъ органамъ тѣла, напримѣръ купаньемъ, то жидкость переходитъ въ общiй круговоротъ и посредствомъ его скоро доходитъ до мѣста страданiя и дѣйствуетъ какъ цѣлительное средство.

### Различные роды жажды.

Если разсматривать эту потребность во всемъ ея объемѣ, то можно различать три рода жажды: спокойную, искусственную и жгучую.

Спокойная или обыкновенная жажда состоитъ въ томъ не-



примѣтномъ равновѣсiи, которое находится между испаренiемъ и необходимостью противодѣйствовать ему. Эта жажда побуждаетъ насъ безъ всякаго болѣзненнаго ощущенiя пить во время стола и доставляетъ намъ возможность пить почти во всякое время дня. Эта жажда сопровождаетъ насъ вездѣ и составляетъ, такъ сказать, часть нашего существа.

Искусственная жажда, которая свойственна роду человѣческому, происходитъ отъ врожденнаго инстинкта, побуждающаго насъ искать въ напиткахъ силы, которой они не имѣютъ по природѣ и которая является въ нихъ вслѣдствiе броженiя. Эта жажда скорѣе искусственное наслажденiе, чѣмъ натуральная потребность. Она неутолима, ибо напитки, которые глотаютъ для удовлетворенiя ея, имѣютъ свойство снова вызывать ее. Эта жажда, обратившись въ привычку, образуетъ пьяницъ всѣхъ странъ; по большей части бываетъ такъ, что перестаютъ пить только тогда, когда не хватаетъ болѣе напитка или когда напитокъ преодолѣваетъ пьющаго и повергаетъ его на полъ.

Если утоляютъ жажду только чистой водой, что по видимому составляетъ естественное утоленiе ея, то пьютъ ровно столько, сколько нужно для удовлетворенiя потребности.

Жгучая жажда происходитъ отъ увеличенiя потребности и невозможности удовлетворить тихую жажду.

Она называется жгучей потому, что сопровождается сухостiю языка и неба и пожирающимъ жаромъ во всемъ тѣлѣ.

Чувство жажды такъ живо, что это слово почти во всѣхъ языкахъ однозначуще съ чрезмѣрной страстью. Такъ говорятъ, жажда золота,—богатства,—власти,—мщенiя: выраженiя, которыя не были бы такъ употребительны, если бы недовольно было только разъ въ жизни испытать настоящую жажду, чтобы оцѣнить всю ея силу.

Аппетитъ сопровождается прiятнымъ ощущенiемъ, если онъ не доходитъ до голода; жажда не имѣетъ сумерокъ, и какъ

скоро почувствовали ее, чувствуютъ въ то же время и непріятное состояніе, тоску; эта тоска становится ужасною, если нѣтъ надежды утолить жажду.

Но питье можетъ при правильномъ употребленіи доставить намъ чрезвычайное наслажденіе, когда напримѣръ утоляютъ сильную жажду или умѣренную превосходнымъ напиткомъ, тогда наши вкусовые сосочки, начиная отъ кончика языка до самаго желудка, получаютъ пріятнѣйшія ощущенія.

Отъ жажды умираютъ скорѣе чѣмъ отъ голода. Извѣстны примѣры людей, которые прожили восемь дней безъ пищи, употребляя только воду, тогда какъ безъ питья не могли пережить и пяти дней.

Сущность этого различія въ томъ, что первые умираютъ только отъ истощенія и слабости, тогда какъ послѣдніе подвергаются лихорадкѣ, которая пожираетъ ихъ, постепенно возрастая *).

Однако не всегда даже такъ долго выносятъ жажду и въ 1787 году умеръ одинъ швейцарецъ изъ лейбъ-гвардіи Людовика шестнадцатаго, пробывъ безъ питья только 24 часа. Этотъ человѣкъ былъ съ нѣкоторыми своими товарищами въ шинкѣ и когда подвинулъ свой стаканъ, то кто-то изъ нихъ замѣтилъ ему, что онъ чаще другихъ пьетъ и, кажется, не можетъ воздержаться ни на минуту. Тогда онъ побился на пари, что можетъ цѣлыхъ 24 часа обойтись безъ питья. Пари было принято—пари шло на 10 бутылокъ вина. Ночь прошла, какъ надо полагать, спокойно, но утромъ ему показалось не легко отказаться отъ своего стакана вина, который онъ выпивалъ обыкновенно. Въ продолженіи всего утра

*) Такъ какъ выдыхаемый воздухъ насыщенъ водяными парами, то каждое дыханіе уноситъ извѣстное количество воды и такимъ образомъ причиняетъ постоянно возрастающую потерю жидкостей въ тѣлѣ.

*К. Ф.*



онъ былъ безпокоенъ, ходилъ взадъ и впередъ, садился и опять вставалъ; по всему было замѣтно, что онъ не зналъ, что дѣлать. Около часа онъ легъ, надѣясь успокоиться; онъ страдалъ и былъ сильно боленъ. Напрасно окружающіе предлагали ему пить, онъ надѣялся выдержать до вечера; ему хотѣлось выиграть пари, а можетъ быть также и по самолюбію военнаго человѣка не хотѣлъ поддаться боли. Такъ продолжалось до 7 часовъ; въ половинѣ осьмаго онъ почувствовалъ себя плохо, захрипѣлъ и умеръ, будучи не въ силахъ проглотить предложеннаго ему вина.

Всѣ эти подробности передавалъ мнѣ въ тотъ же вечеръ г-нъ Шнейдеръ, флейтщикъ роты Швейцарцевъ, у котораго я жилъ въ Версали.

### Причины жажды.

50. Различныя причины могутъ способствовать каждая сама по себѣ, или всѣ вмѣстѣ, увеличенію жажды. Мы возьмемъ тѣ изъ нихъ, которыя имѣютъ вліяніе на наши привычки.

Жаръ увеличиваетъ жажду, откуда происходитъ обычай людей селиться по берегамъ рѣкъ.

Тѣлесная работа увеличиваетъ жажду, почему проницательные хозяева подкрѣпляютъ своихъ рабочихъ питьемъ въ достаточномъ количествѣ и откуда поговорка: вино, которое дано рабочимъ, выгодно продано.

Танцы увеличиваютъ жажду; отсюда подкрѣпляющіе и прохлаждающіе напитки, которые необходимы для танцующаго общества.

Рѣчь увеличиваетъ жажду; отсюда стаканъ сахарной воды, которую ораторы умѣютъ выпить съ такой граціей и кото-

рый всегда можно видѣть на дощечкѣ кафедры подлѣ бѣлаго, замараннаго въ табакѣ, платка. *)

Удовольствія любви увеличиваютъ жажду, откуда тѣ поэтическія описанія Кипра, Амаѳона, Гнидоса, мѣстъ обитаемыхъ Венерой, гдѣ всегда можно найти тѣнь и ручьи, журчащіе, струящіеся и шепчущіе.

Пѣніе увеличиваетъ жажду; почему всѣ музыканты прославились, какъ неутомимые питухи. Такъ какъ я самъ музыкантъ, то возстаю противъ этого предразсудка, въ которомъ теперь нѣтъ ни остроумія, ни справедливости.**)

Художники, посѣщающіе наши дома, пьютъ умѣренно и осторожно; но что они потеряли въ этомъ отношеніи, то выиграли въ другомъ; если они болѣе не пьяницы, за то гастрономы; даже увѣряютъ, что въ Казино празднованіе святой Цециліи продолжалось иногда болѣе, чѣмъ 24 часа.

### Примѣръ.

51. Сильный токъ воздуха, которому иногда подвергаются, чрезмѣрно увеличиваетъ жажду. Наблюденіе, которое я хочу сообщить по этому предмету, можетъ быть съ особеннымъ удовольствіемъ прочтутъ охотники.

Какъ извѣстно, бекасы охотно держатся на высокихъ горахъ, гдѣ жатва бываетъ позднѣе и ихъ молодь удобнѣе мо-

---

*) Каноникъ Делестра, очень пріятный проповѣдникъ, всегда ѣлъ орѣхи въ сахарѣ въ промежуткахъ своей проповѣди, которые онъ дѣлалъ для того, чтобы дать своимъ слушателямъ время высморкаться, прочихаться, откашляться.

**) «Этотъ мужчина пьяница», сказалъ Крукенбергъ, въ Галлѣ, въ клиникѣ своимъ слушателямъ. «Какое ваше занятіе?» «Музыкантъ.» «Совершенно справедливо! Духовые инструменты особенно располагаютъ къ пьянству. Какой инструментъ?» «Віолончель.» «Такъ-то, господа, такъ-то!»

*К. Ф.*



жетъ подрастать. Если рожь сжата, перелетаютъ они на ячмень и овесъ, а если и эти скошены, то летятъ они на тѣ горы, гдѣ зрѣетъ позднѣе. Тогда надо охотиться за бекасами, ибо на немногихъ моргенахъ земли скучены теперь всѣ тѣ бекасы, которые были разсѣяны мѣсяцъ тому назадъ по всѣмъ полямъ. Въ это время они толсты и жирны.

Однажды охотился я съ моими друзьями на одной горѣ въ Нантуѣ. Мы хотѣли начать свою охоту при появленіи солнца въ чудный сентябрскій день, какого не видалъ ни одинъ лондонскій Kockney. Но пока мы завтракали, поднялся сильный сѣверный вѣтеръ, который испортилъ наше удовольствіе, тѣмъ не менѣе мы двинулись въ поле.

Едва мы поохотились четверть часа, какъ слабѣйшій изъ насъ почувствовалъ жажду; надъ нимъ посмѣялись бы безъ сомнѣнія, если бы каждый тоже не ощутилъ вдругъ этой потребности. Мы напились, ибо оселъ съ погребцами слѣдовалъ за нами, но не на долго. Жажда наступила снова и съ такою силою, что одни почувствовали себя больными, другіе увѣряли, что они захвораютъ, и уже поговаривали о возвращеніи, что сдѣлало бы наше десяти часовое путешествіе безцѣльнымъ.

Размысливъ нѣсколько времени, я нашелъ причины чрезмѣрной жажды. Я собралъ многихъ товарищей и сказалъ имъ, что мы находимся подъ вліяніемъ четырехъ различныхъ причинъ, которыя всѣ вмѣстѣ и вызвали жажду; уменьшеніе давленія воздуха, что должно ускорить кровообращеніе; дѣйствіе солнца, которое насъ отвѣсно палило; движеніе, которое ускорило наше дыханіе и наконецъ дѣйствіе вѣтра, который проникъ чрезъ одежду, унесъ продукты испарины, лишилъ насъ жидкостей и высушилъ кожу.

Я пришелъ къ тому заключенію, что въ этомъ нѣтъ никакой опасности; врагъ извѣстенъ и можетъ быть побѣжденъ. За тѣмъ положили пить каждые полчаса. Эта предостерож-

ность не помогла, ибо жажда была непобѣдима; вино, шнапсъ, вино съ водой, вода съ водкой—ничто не помогало. Мы чувствовали жажду во время самаго питья и были цѣлый день въ дурномъ расположеніи духа.

День наконецъ окончился, какъ и всякій другой, владѣлецъ имѣнія Латуръ принялъ насъ гостепріимно и соединилъ свои запасы съ нашими. Мы ѣли превосходно, потомъ расположились на сѣнѣ, гдѣ великолѣпно спали.

На другой день моя теорія подтвердилась опытомъ. Вѣтеръ затихъ совершенно въ продолженіе ночи и хотя солнце казалось также палило, если не болѣе, какъ и наканунѣ, мы охотились часть дня, не страдая непріятной жаждой. Но несчастіе случилось! Нашъ погребецъ, хотя и былъ наполненъ съ мудрою предусмотрительностію, но не могъ долго противостоять нашимъ частымъ нападеніямъ—онъ былъ мертвая матерія—мы впали въ руки одного содержателя погребка.

Надо было рѣшиться на это, что произошло не безъ ропота; я уже обращался къ сухому вѣтру съ грубѣйшими оскорбленіями, какъ увидалъ блюдо, достойное княжескаго стола, это былъ шпинатъ, политый растопленнымъ бекасовымъ жиромъ съ виномъ, которое въ добротѣ едва уступитъ виду de Suresne. *)

---

*) Суреснъ, хорошенькая деревня, на два часа пути отъ Парижа. Ея плохое вино въ дурной славѣ. Пословица говоритъ: пьютъ его втроемъ, одинъ пьетъ, а двое держатъ и ободряютъ пьющаго, чтобы онъ не убѣжалъ. Тоже говорятъ о винѣ Perieux—и его все таки пьютъ! (И Грюненбергеръ!)

К. Ф.

## ГЛАВА IX.

### О напиткахъ. *)

52. Напитками называются тѣ жидкости, которыя мирятся съ нашими питательными средствами.

Вода есть естественный напитокъ. Она находится вездѣ, гдѣ есть животныя; она замѣняетъ для взрослыхъ молоко и также необходима, какъ воздухъ.

### Вода.

Вода есть единственный напитокъ, который дѣйствительно утоляетъ жажду; вслѣдствіе этого ее можно только не много выпить. Всѣ остальныя жидкости, которыми человѣкъ наливается, суть палліативныя средства, и если бы онъ исключительно держался воды, то никогда бы не говорили, будто его привилегія пить свыше жажды.

### Особенное дѣйствіе напитковъ.

Напитки воспринимаются тѣломъ съ величайшею легкостію; ихъ дѣйствіе очень быстро и облегченіе, доставляемое ими, моментально. Даютъ уставшему человѣку сильнѣйшее питательное вещество—онъ едва ѣстъ его и сначала не ощутитъ никакого дѣйствія. Даютъ ему стаканъ вина или

*) Эта глава съ чисто философскимъ направленіемъ. Я не намѣренъ излагать особенности различныхъ напитковъ, я бы никогда не кончилъ.

водки, и моментально оживаетъ онъ и чувствуетъ себя лучше.

Я могу эту теорію подкрѣпить замѣчательнымъ фактомъ, которымъ я обязанъ моему племяннику Гюипару; онъ хоть мало разсказываетъ, за то на его правдивости я могу выстроить домъ.

Онъ былъ въ главномъ отрядѣ войскъ, который возвращался съ осады Іаффы, и былъ уже только за нѣсколько сотъ саженъ отъ того мѣста, гдѣ должны были остановиться и гдѣ была вода, какъ тамъ и сямъ стали попадаться трупы солдатъ, которые проходили днемъ раньше и умерли отъ жара.—Между жертвами жаркаго климата находился одинъ карабинеръ, котораго знали солдаты изъ отряда моего племянника. Онъ вѣроятно умеръ болѣе 24 часовъ назадъ; солнце, которое пекло его цѣлый день, до черна спалило ему лицо.

Нѣкоторые товарищи подошли къ нему: одни, чтобъ посмотрѣть на него въ послѣдній разъ, другіе, чтобы унаслѣдовать въ случаѣ, если онъ имѣетъ что нибудь. Къ ихъ удивленію они увидали, что члены еще не окоченѣли и что онъ около сердца даже немного тепелъ.

«Дайте ему глотокъ водки,» воскликнулъ шутникъ отряда, «я бьюсь объ закладъ, что, если онъ еще не совершенно переселился по ту сторону, воротится, чтобы ее попробовать.»

Дѣйствительно, мертвецъ при первомъ глоткѣ водки открылъ глаза, вскрикнулъ; ему потерли водкой виски, дали хлѣбнуть еще немного и чрезъ четверть часа онъ, при нѣкоторой помощи, могъ прямо держаться на ослѣ.—Такъ довезли его до источника; во время ночи заботились о немъ, дали ему съѣсть нѣсколько финиковъ и кормили его осторожно; на другой день выступилъ онъ на ослѣ вмѣстѣ съ другими въ Каиръ.



## Спиртные напитки.

53. Общій и сильный инстинктъ, который влечетъ насъ къ спиртнымъ напиткамъ, есть очень замѣчательное явленіе.

Вино, этотъ самый пріятный изъ напитковъ, возникаетъ изъ колыбели міра; приписать ли его отцу Ною, первому виноградарю, или Бахусу, первому винодѣлателю, а пиво, которое должно быть изобрѣтено Озирисомъ,—его происхожденіе восходитъ до тѣхъ временъ, которыя покрыты мракомъ неизвѣстности.

Всѣ люди, даже такъ называемые дикіе, страдаютъ столь сильною потребностію къ опьяняющимъ напиткамъ, что научились добывать ихъ, какъ ни скудны были ихъ познанія. Они подвергли броженію молоко своихъ домашнихъ животныхъ, выжимали соки изъ различныхъ плодовъ и растеній, въ которыхъ они предполагали способность къ броженію; по этому вездѣ, гдѣ встрѣчаютъ общества человѣческія, есть и спиртные напитки, которые употребляются при праздникахъ, жертвоприношеніяхъ, свадьбахъ и похоронахъ, вообще при всѣхъ радостныхъ и торжественныхъ случаяхъ.

Нѣсколько столѣтій пили и воспѣвали вино, прежде нежели сочли возможнымъ извлечь изъ него содержащійся въ немъ спиртъ. Но потомъ арабы изобрѣли искусство дистилляціи, которое сначала было примѣнено къ экстрактированію благовоній и особенно, столь прославленной, розы; потомъ начали думать, что и изъ вина можно извлечь то чудное, вкусное вещество, которое такъ своеобразно возбуждаетъ языкъ, и рядомъ опытовъ изобрѣли алкоголь, спиртъ, водку.

Алкоголь — монархъ напитковъ; онъ возводитъ до высшей степени возбужденіе вкуса; его различныя приготовленія открыли новые источники наслажденія; инымъ лѣкарствамъ придалъ онъ силу, которой они не имѣли бы безъ

этого растворяющаго средства; онъ даже сталъ въ нашихъ рукахъ полезнымъ оружіемъ, ибо народы новаго свѣта покорены и уничтожены гораздо болѣе водкой, чѣмъ огнестрѣльнымъ оружіемъ.

Методъ, который далъ намъ возможность открыть алкоголь, привелъ еще къ инымъ могущественнымъ открытіямъ; ибо такъ какъ онъ основывается на отдѣленіи и изолированіи частей, составляющихъ тѣло, то онъ послужилъ образцомъ для всѣхъ подобныхъ изслѣдованій; мы изучили много новыхъ тѣлъ частію уже открытыхъ, частію еще только открываемыхъ, какъ: хининъ, морфинъ, стрихнинъ и многія другія.

## ГЛАВА X.

### О кончинѣ міра.

54 . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .
. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .
. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

## ГЛАВА XI.

### О гастрономіи.

55. Я просматривалъ словари касательно слова **гастрономія** и остался недоволенъ тѣмъ, что нашелъ постоянное смѣшиваніе гастрономіи съ обжорствомъ и алчностью; откуда я заключилъ, что лексикографы, можетъ быть въ иныхъ отношеніяхъ и весьма почтенные люди, однако не принадлежатъ къ тѣмъ любезнымъ ученымъ, которые съ граціей кладутъ въ ротъ хорошо зажаренное крылышко куропатки и потомъ заливаютъ его стаканомъ шато-лафита или clos Vougeot. Они совершенно забыли гастрономію, которая соединяетъ элегантность аѳинянъ съ роскошью римлянъ и утонченностью французовъ; которая заботливо устроена и искусно исполнена, вкушаетъ съ энергіей, глубоко судитъ;—то прекрасное свойство, которое можетъ возвыситься до ранга добродѣтели, и во всякомъ случаѣ составляетъ источникъ чистѣйшихъ наслажденій.

### Опредѣленіе.

Мы опредѣлимся и условимся. Гастрономія есть страстное, обдуманное влеченіе къ предметамъ, нравящимся вкусу. Гастрономія врагъ всѣхъ излишествъ; кто напивается или объѣдается, тотъ вычеркивается изъ ея спискокъ. Гастрономія обнимаетъ еще охоту къ лакомствамъ, которая тоже есть пристрастіе къ легкимъ пріятнаго вкуса вещамъ, какъ конфекты, пирожки и пр. Лакомство есть модификація гастро-

номіи, служащая для удовольствія женщинъ и имъ подобныхъ мущинъ. Съ какой точки зрѣнія ни будемъ разсматривать гастрономію, она заслуживаетъ всегда только похвалы и одобренія.

Въ физическомъ отношеніи она есть результатъ и доказательство здороваго состоянія служащихъ питанію органовъ.

Въ моральномъ отношеніи есть безусловное подчиненіе повелѣніямъ Творца, который предписалъ намъ ѣсть, чтобы жить и призываетъ насъ къ ѣдѣ аппетитомъ, руководитъ насъ въ исполненіе нашего долга посредствомъ вкуса и награждаетъ удовольствіями за исполненіе долга.

## Выгоды гастрономіи.

Въ отношеніи государственной экономіи, гастрономія есть связь, которая соединяетъ народы для обоюднаго размѣна веществъ, нужныхъ для ежедневнаго употребленія. Она заставляетъ путешествовать отъ одного полюса къ другому вино, водку, маринованныя и соленыя кушанья, запасы всякаго рода, даже яйца и дыни. Она даетъ посредственнымъ, хорошимъ, превосходнымъ вещамъ, сообразно съ достоинствомъ ихъ, цѣну, зависятъ ли ихъ свойства отъ природы или отъ искусства. Она поддерживаетъ надежду и соревнованіе того множества охотниковъ, рыболововъ, садовниковъ, земледѣльцевъ, которые ежедневно наполняютъ богатыя кладовыя результатами своихъ работъ и открытій. Она поддерживаетъ ту промышленную толпу поваровъ, пекарей, конфетчиковъ, которые съ своей стороны пользуются множествомъ рабочихъ для своихъ производствъ. Она главнымъ образомъ производитъ тотъ оборотъ цѣнности, котораго движеніе и объемъ не могли бы исчислить самые искусные люди. И эта индустрія, которая зависитъ отъ гастрономіи, тѣмъ выгоднѣе поставлена, что она съ одной стороны опирается на людей богатыхъ, а съ другой на ежедневно вновь возникающія потребности.



При современномъ состояніи цивилизаціи нельзя представить себѣ народа, который бы питался только хлѣбомъ и овощами. Если бы и былъ такой народъ, то онъ, безъ сомнѣнія, или былъ бы покоренъ мясояднымъ войскомъ, какъ индусы, которые достались въ добычу тому, кто хотѣлъ ихъ покорить, или онъ научился бы въ кухнѣ своихъ сосѣдей, какъ беотійцы, которые послѣ битвы Левктрійской стали гастрономами.

## Продолженіе.

56. Гастрономія открываетъ государству значительные источники доходовъ; она питаетъ таможни, подати и косвенные налоги. Все, что мы съѣдаемъ, оплачивается налогомъ; нѣтъ такой государственной казны, которая бы не находила главной опоры въ гастрономіи.

Мы должны также сказать о той толпѣ поваровъ, которая нѣсколько столѣтій сряду отправляется изъ Франціи, чтобы удовлетворять иностранныхъ гастрономовъ. Весьма многимъ изъ нихъ удается и, благодаря инстинкту, который никогда не умираетъ въ сердцѣ француза, они несутъ назадъ въ отечество плоды своихъ сбереженій. Это обстоятельство важнѣе, чѣмъ думаютъ. И повара будутъ современемъ имѣть свою генеалогію.

Если бы народы умѣли быть благодарными, то французы должны бы воздвигнуть гастрономіи храмъ и алтарь прежде всѣхъ другихъ добродѣтелей.

### Могущество гастрономии.

57. По договору, заключенному въ ноябрѣ 1815 года, Францiя должна была уплатить союзникамъ въ три года 750 миллiоновъ военныхъ издержекъ. Къ этой суммѣ были прибавлены еще притязанiя жителей различныхъ странъ, представителями интересовъ которыхъ были союзные государи. Эти притязанiя составляли болѣе чѣмъ 300 миллiоновъ. Далѣе сюда же надо отнести реквизицiи, которыя дѣлали непрiятельскiе полководцы натурой и отправляли возами за границу; словомъ, въ послѣдствiи все это было оцѣнено въ 1500 миллiоновъ. Можно, даже должно было опасаться, что столь значительные платежи, которые ежедневно производились наличными деньгами, исчерпаютъ государственную казну, убавятъ неметаллическiя сокровища, и что вслѣдствiе этого несчастiя страна останется безъ наличныхъ денегъ и даже безъ средствъ добыть ихъ. Охали многiе солидные люди, видя роковыя телѣжки съ деньгами, которыя наполняли ежедневно улицу Vivienne. «Ахъ, Господи, деньги наши эмигрируютъ. На будущiй годъ падутъ на колѣна предъ однимъ экю. Мы станемъ въ плачевное положенiе банкрота, всѣ предпрiятiя останутся безъ успѣха, чахотка и гражданская смерть будетъ послѣдствiемъ.»

Событiя не оправдали на дѣлѣ этихъ ужасныхъ картинъ фантазiи. Къ величайшему удивленiю всѣхъ гастрономовъ, случилось, что платежи были произведены безъ труда и что во все время этого чрезмѣрнаго вывоза денегъ курсъ, этотъ несомнѣнный барометръ денежнаго оборота, стоялъ въ нашу пользу; иными словами—это было несомнѣннымъ доказательствомъ того, что ввозится во Францiю болѣе денегъ, чѣмъ вывозится.

Какая сила пришла къ намъ на помощь? Какое божество сдѣлало это чудо?—Гастрономiя!

Когда ворвались во Францiю бритты, германцы, тевтоны, кимвры и скифы, то выказали рѣдкое обжорство и желудки необыкновеннаго калибра. Они не долго довольствовались домашнимъ столомъ, который имъ предлагало поддѣльное гостепрiимство; они жаждали тонкихъ наслажденiй; тогда столица превратилась въ одну огромную столовую. Они ѣли въ гостиницахъ, ресторанахъ, кабакахъ, харчевняхъ, лавочкахъ и даже на улицахъ. Они начиняли себя мясомъ, дичью, рыбой, трюфелями, плодами.



Они пили съ алчностью, равною ихъ аппетиту, и требовали всегда тончайшихъ винъ, ибо при этомъ надѣялись испытать величайшiя наслажденiя, которыхъ они, къ ихъ удивленiю, потомъ не нашли.

Поверхностные наблюдатели не знали, что слѣдовало думать объ этихъ безпредѣльныхъ обжорахъ; но умные французы улыбались и, потирая руки, говорили: «они попались на удочку. Они сегодня вечеромъ отдадутъ намъ болѣе, нежели сколько казна выплатитъ имъ утромъ франковъ.»

Это время было благопрiятнымъ для всѣхъ торговцевъ кушаньями. Very нажилъ себѣ состоянiе, Achard положилъ основанiе своему, Beauvilliers сталъ втрое богаче, и madame Sullot, лавка которой была едва въ двѣ квадратныя сажени продавала ежедневно около 12 паштетовъ. *)

Эта дѣятельность поддерживается еще и теперь. Изъ всѣхъ странъ Европы ѣдутъ иностранцы возобновить тѣ сладкiя привычки, которыя они прiобрѣли на войнѣ; они должны ѣхать въ Парижъ, а если они тамъ, то должны ѣсть вкусно. Если наши государственныя бумаги хорошо идутъ

*) Когда иностранцы вступили въ Champagne, то они выпили въ славномъ погребѣ Moet, въ Epernay, 600,000 бутыл. вина. Г. Moet утѣшился въ такомъ огромномъ убыткѣ. Вино понравилось пившимъ, и съ того времени ежегодно продавалъ онъ болѣе, чѣмъ вдвое, на сѣверъ.

на биржѣ, то мы обязаны этимъ не столько выгоднымъ процентамъ, которые они несутъ, сколько инстинктивному довѣрію, которое питалось къ тому народу, у котораго хорошо себя чувствуютъ гастрономы. *)

## Портретъ прелестной гастрономки.

58. Гастрономія сильно нравится женщинамъ; она соотвѣтствуетъ деликатности ихъ органовъ, замѣняетъ имъ нѣкоторыя удовольствія, которыхъ онѣ должны лишиться, и доставляетъ имъ утѣшеніе за тѣ страданія, къ которымъ онѣ назначены природой.

Нѣтъ ничего прелестнѣе хорошенькой лакомки во всеоружіи; салфетка ея еффектно разложена, одна изъ ея ручекъ покоится на столѣ, другая несетъ въ ротъ маленькій кусочекъ или крылышко куропатки; глаза блестятъ, губы—кораллы, движенія прелестны, разговоръ живой; немножко кокетства, которое женщины ко всѣму умѣютъ прибавить—въ немъ здѣсь нѣтъ недостатка. Такимъ прелестямъ противостоять невозможно; самъ цензоръ Катонъ не устоялъ бы!

## Анекдотъ.

Съ этимъ связано одно горькое воспоминаніе. Я сидѣлъ однажды за столомъ подлѣ прелестной женщины М...д, и внутренно радовался своей счастливой доли, какъ вдругъ она обратилась ко мнѣ, поднявъ свой стаканъ: «за ваше здоровье!» Я моментально началъ изъяснять свою благодарность, но не успѣлъ кончить, какъ кокетка сказала моему сосѣду:

*) Цифры, на коихъ основанъ этотъ отдѣлъ, доставлены мнѣ г. М. В. кандидатомъ гастрономіи, который имѣетъ хорошую рекомендацію, какъ финансистъ и музыкантъ.



«чокнемся!» Они чокнулись, и этотъ внезапный переходъ такъ поразилъ меня, что я ощутилъ тотчасъ же въ моемъ сердцѣ глубокую рану, которую года еще не совсѣмъ излечили.

## Гастрономія женщинъ.

Эта склонность прекраснаго пола, вѣроятно, отчасти и не инстинктивна, ибо гастрономія поддерживаетъ красоту.

Рядомъ серьезныхъ и точныхъ наблюденій доказано, что питательная, вкусная пища на долго задерживаетъ появленіе на лицѣ морщинъ старости. Она придаетъ глазамъ болѣе блеска, кожѣ—болѣе свѣжести, укрѣпляетъ мускулы; такъ какъ морщины, страшные враги красоты, происходятъ вслѣдствіе сокращенія мускуловъ, то смѣло утверждаютъ, что при одинаковыхъ почти обстоятельствахъ тѣ, которые умѣютъ хорошо ѣсть, кажутся 10 годами моложе тѣхъ, которые чужды этой науки.

Живописцы и ваятели отлично знаютъ эту истину, и потому физіономіи постниковъ, по собственному ли желанію или по обязанности, какъ наприм. скупыхъ и анахоретовъ, изображаютъ болѣзненно-блѣдными съ морщинами.

## Вліяніе гастрономіи на общество.

59. гастрономія есть одна изъ сильнѣйшихъ общественныхъ связей; она соединяетъ различныя состоянія, смѣшиваетъ ихъ между собою, оживляетъ бесѣду и сглаживаетъ углы общественныхъ неровностей.

Въ гастрономіи лежитъ основаніе тѣхъ усилій, которыя каждый хозяинъ долженъ дѣлать, чтобы хорошо принять своихъ гостей и заслужить признательность тѣхъ изъ нихъ, которые умѣютъ цѣнить заботы хозяина объ ихъ удоволь-

ствiи. Вѣчный позоръ тѣмъ безсмысленнымъ обжорамъ, которые съ достойнымъ наказанiя равнодушiемъ глотаютъ отличные куски и съ святотатственною разсѣянностiю пьютъ чистый душистый нектаръ.

Общее правило. Всякiй трудъ, хорошо обдуманный, заслуживаетъ безусловной похвалы; а ловкая похвала есть необходимое условiе для того, кто хочетъ нравиться.

### Влiянiе гастрономiи на супружеское счастiе.

60. Гастрономiя можетъ только въ такомъ случаѣ оказать существенное влiянiе на супружеское счастiе, если она раздѣляется обоими сторонами.

Два супруга-гастрономы имѣютъ поводъ сходиться по крайней мѣрѣ одинъ разъ въ день, ибо даже тѣ, которые спятъ на разныхъ постеляхъ (такихъ много), ѣдятъ по крайней мѣрѣ за однимъ столомъ; у нихъ общiй предметъ для разговора, всегда новый; они говорятъ не только о томъ, что ѣдятъ, но и о томъ, что ѣли, или будутъ ѣсть; они бесѣдуютъ о томъ, что видѣли у другихъ, о модныхъ блюдахъ, новыхъ изобрѣтенiяхъ; а извѣстно, семейныя бесѣды имѣютъ особую прелесть. Музыка также доставляетъ большое наслажденiе тѣмъ, кто ее любитъ, однако надо учиться ей, а это трудно.

Кромѣ того случится насморкъ, нѣтъ нотъ, инструменты разстроены, или мигрень, или просто лѣнь.

Напротивъ, одна и та же потребность зоветъ супруговъ къ столу и удерживаетъ ихъ тамъ; они оказываютъ другъ другу ту мелкую предупредительность, въ которой замѣтно удовольствiе одного предлагать услуги другому; отъ того, какъ проходитъ обѣдъ, многое зависитъ для супружескаго счастiя.



Это, почти новое для французовъ, наблюденiе не избѣжало англiйскаго моралиста Фидлинга, который описалъ въ романѣ «Памела», какъ два супруга оканчиваютъ свой день.

Съ одной стороны лордъ, старшiй сынъ, который наслѣдовалъ все фамильное имущество, съ другой стороны его младшiй братъ, супругъ Памелы, лишенный наслѣдства за свой бракъ; послѣднiй живетъ на половинномъ жалованьѣ, въ стѣсненныхъ обстоятельствахъ, почти въ бѣдности.

Лордъ и его жена являются съ разныхъ половинъ и холодно здороваются, хотя они видятся чрезъ день. Они садятся за великолѣпно-обстановленный столъ, окруженный толпой золотыхъ лакеевъ, кушаютъ молча, безъ всякаго удовольствiя. Между тѣмъ по уходѣ лакеевъ завязывается нѣчто въ родѣ разговора, который тотчасъ переходитъ въ споръ; супруги ссорятся и расходятся изъ-за стола наконецъ въ полной ярости, чтобы въ своихъ комнатахъ каждому помечтать о сладости вдовства.

Братъ, напротивъ, воротившись въ свою скромную квартиру, окруженъ нѣжнѣйшей предупредительностью. Онъ садится за свой умѣренный столъ; всѣ блюда, которыя стоятъ передъ нимъ, должны быть превосходны, ибо Памела сама ихъ готовила. Супруги превосходно обѣдаютъ, бесѣдуютъ о своихъ занятiяхъ, планахъ, любви. Полбутылка мадеры заканчиваетъ пиръ и оживляетъ бесѣду; одна и та же постель принимаетъ ихъ въ свои объятiя—и, послѣ удовольствiй взаимной любви, сладкiй сонъ заставляетъ ихъ забыть настоящее и навѣваетъ имъ грезы о лучшемъ будущемъ.

Итакъ да здравствуетъ гастрономiя въ томъ видѣ, какъ мы ее изобразили нашимъ читателямъ, пока она не заставляетъ человѣка забывать его обязанности. Какъ оргiи Сарданапала не могли заставить презирать всѣхъ женщинъ вообще, такъ излишества Вителлiя не могутъ заставить насъ

пренебрегать хорошо устроеннымъ пиромъ! Какъ скоро гастрономія становится обжорствомъ, или пьянствомъ, она теряетъ свои имя и достоинства, выходитъ изъ нашей области, становится принадлежностью моралиста, который къ ней обратится съ проповѣдью, или врача, который поподчуетъ ее лѣкарствами.

---

## ГЛАВА XII.

### Гастрономы.

Не всякій, кто пожелаетъ, можетъ быть гастрономомъ.

61. Есть люди, которымъ природа отказала или въ тонкости органовъ, или достаточной внимательности; такіе самыя вкусныя кушанья будутъ глотать незамѣчая.

Физіологія научила насъ понимать первую изъ этихъ категорій и показала, что языкъ этихъ несчастныхъ недостаточно снабженъ вкусовыми сосочками, которые должны воспринимать и служить посредниками вкуса. Такіе люди относятся ко вкусамъ, какъ слѣпые къ цвѣтамъ.

Вторая категорія обнимаетъ разсѣянныхъ, болтуновъ, занятыхъ, честолюбцевъ и всѣхъ тѣхъ, которые въ одно время могутъ дѣлать два дѣла и ѣдятъ только для того, чтобы чѣмъ нибудь начинить себя.

### Наполеонъ.

Къ числу такихъ принадлежалъ между прочимъ Наполеонъ; онъ былъ очень нерегуляренъ въ своихъ обѣдахъ, ѣлъ скоро и дурно; но и здѣсь, какъ и вездѣ, онъ выказывалъ свою безпредѣльную волю. Какъ только онъ чувствовалъ аппетитъ, — его должны были немедленно удовлетворить. Его походная кухня была такъ устроена, что во всякомъ мѣстѣ и во всякое время могла немедленно представить ему по первому приказанію дичь, котлеты и кофе.

## Гастрономы по предопредѣленію.

Есть привилегированный классъ, который матеріальнымъ органическимъ предопредѣленіемъ призванъ къ наслажденіямъ вкуса.

Я былъ всегда приверженцемъ Лафатера и Галля; я вѣрю въ прирожденныя наклонности.

Если есть индивидуумы, которые по видимому явились на свѣтъ, чтобы дурно видѣть, плохо слышать, плохо ходить, ибо они отъ рожденія близоруки, плохо слышатъ, или хромаютъ—почему же не можетъ быть такихъ, которымъ предопредѣлено извѣстные роды ощущеній чувствовать совершенно особымъ образомъ?

Кто пользуется хоть отчасти охотой къ наблюденію, тотъ при каждомъ взглядѣ встрѣтитъ въ обществѣ лица, которыя несутъ неоспоримую печать извѣстнаго направленія характера, какъ напр. мало скрываемую гордость, самодовольство, мизантропію, чувственность и т. д. Въ самомъ дѣлѣ можно все это чувствовать, не обнаруживая ничего на физіогноміи; но если лице несетъ на себѣ твердый отпечатокъ, тогда трудно ошибиться.

Страсти дѣйствуютъ на мускулы и часто на лицѣ молчащаго можно читать тѣ чувства, которыя одушевляютъ его въ данный моментъ. Если извѣстное напряженіе мускуловъ дѣлается постояннымъ, то оно оставляетъ на лицѣ ясные слѣды и придаетъ ему опредѣленный характеръ.

## Чувственное предопредѣленіе.

62. Гастрономы отъ рожденія по большей части средней толщины; они имѣютъ круглое или четыреугольное лице, блестящіе глаза, маленькій лобъ, короткій носъ, мясистыя губы и круглый подбородокъ. Женщины бываютъ скорѣе милы, чѣмъ красивы, и склонны отчасти къ тучности.



Лакомки имѣютъ тонкія черты лица, нѣжный взглядъ, миловидны и отличаются совершенно особымъ злорѣчіемъ.

По этимъ внѣшнимъ признакамъ надо выбирать любезныхъ гостей; они берутъ все, что имъ даютъ, ѣдятъ долго и оцѣниваютъ основательно. Они не спѣшатъ оставить то мѣсто, гдѣ воспользовались отборнымъ гостепріимствомъ, остаются вечеромъ и знаютъ игры и забавы, которыя составляютъ обыкновенную принадлежность каждаго гастрономическаго общества.

Тѣ, которымъ природа отказала въ способности къ наслажденіямъ вкуса, имѣютъ длинное лице, длинный носъ и глаза безъ блеска; что касается до ихъ сложенія, то они почти всегда сложены какъ-то угловато. Они имѣютъ черные и гладкіе волосы и всегда тучны; они изобрѣли длинные штаны. Женщины, которыя отъ природы страдаютъ этимъ печальнымъ недостаткомъ, угловаты, скучаютъ за столомъ и любятъ только карты и сплетни.

Эта физіологическая теорія, надѣюсь, найдетъ не мало послѣдователей, ибо каждый самъ можетъ удостовѣриться въ ней; я хочу еще подтвердить ее фактами.

Я принималъ однажды участіе въ большомъ обѣдѣ и сидѣлъ противъ одной хорошенькой дѣвицы, все лицо которой было одна чувственность. Я сказалъ шепотомъ моему сосѣду на ухо: дѣвица съ такимъ лицемъ должна быть непремѣнно большая лакомка.—«Какая глупость!» отвѣчалъ мой сосѣдъ. «ей едва 15 лѣтъ,—не возрастъ для гастрономіи, а впрочемъ мы посмотримъ!»

Начало было неблагопріятно для меня, я боялся быть скомпрометированнымъ; ибо во время двухъ первыхъ перемѣнъ молодая дама была чрезвычайно воздержна, и я уже думалъ, что натолкнулся на исключеніе, которое должно быть во всякомъ правилѣ. Но наконецъ явился дессертъ, богатый и роскошный, и я опять началъ надѣяться. Надежда

не была посрамлена; дама съѣла не только все то, что ей предложили, но тянулась за мимо проносимыми блюдами, она всего попробовала, и мой сосѣдъ удивлялся, какъ можетъ столько вмѣстить такой маленькій желудокъ. Такъ подтвердился мой діагнозъ, и наука торжествовала еще разъ.

Спустя два года я опять встрѣтилъ эту даму; она вышла замужъ, дней за восемь предъ этимъ, и развилась вполнѣ къ лучшему; въ ней просвѣчивало немного кокетства, и она была тѣмъ прелестнѣе, что выказывала всѣ прелести, какія только мода позволяетъ показывать. Супругъ былъ подъ стать ей, онъ походилъ на того чревовѣщателя, который одной стороной лица улыбался, а другой плакалъ. Но прошелъ около нея любитель прекраснаго пола, и супругъ задрожалъ отъ ревности. Это чувство потомъ одержало верхъ, и онъ увезъ свою супругу въ дальній департаментъ, и тамъ кончилась для меня исторія этихъ двухъ супруговъ.

Я сдѣлалъ подобное наблюденіе надъ герцогомъ Декресомъ, который долго былъ морскимъ министромъ. Онъ былъ, какъ извѣстно, толстъ, черенъ, угловатъ и кудрявъ, имѣлъ замѣчательно круглое лицо, выдающійся подбородокъ, толстыя губы и ротъ великана; я узналъ въ немъ любителя хорошихъ кушаньевъ и прекрасныхъ женщинъ. Я сообщилъ это физіологическое наблюденіе весьма тихо на ухо одной прелестной дамѣ съ тѣмъ, чтобы она держала его въ секретѣ; къ несчастію, я ошибся—она была дочь Евы—моя тайна душила ее. Его сіятельство въ тотъ же вечеръ былъ увѣдомленъ о моемъ гороскопѣ, который я составилъ по его физіогноміи. Я узналъ это на другой день изъ любезнаго письма, которое написалъ ко мнѣ герцогъ и въ которомъ онъ выразилъ нежеланіе быть надѣленнымъ обоими послѣдними свойствами, которыя я приписалъ ему.

Я не считалъ себя побѣжденнымъ и отвѣчалъ тотчасъ, что природа ничего не дѣлаетъ напрасно; она непремѣнно создала его для извѣстныхъ цѣлей, и если онъ не выполняетъ этихъ цѣлей, то борется противъ своей судьбы—впрочемъ я не имѣю никакого права на такое довѣріе, тѣмъ болѣе въ такихъ вещахъ и т. д....



Наша корреспонденція остановилась на этомъ. Но спустя нѣсколько времени весь Парижъ узналъ чрезъ газеты о удивительной битвѣ, которая произошла между министромъ и его поваромъ—долгій, склонявшійся то на ту, то на другую сторону бой, въ которомъ его сіятельство не всегда оставался побѣдителемъ. Если и послѣ такого происшествія поваръ не былъ сосланъ (и онъ остался!), то я изъ этого заключилъ, что герцогъ находится подъ вліяніемъ таланта этого художника и что онъ отчаялся найти другаго такого, который бы могъ также угождать его вкусу; иначе навѣрно онъ никогда-бы не могъ побѣдить естественнаго отвращенія принимать услуги столь воинственнаго художника кухни.

Въ то время, какъ я однимъ прекраснымъ зимнимъ вечеромъ писалъ эти строки, пришелъ ко мнѣ г. Картье, прежде первая скрипка оперы и искуснѣйшій учитель, и сѣлъ подлѣ камина. Увлеченный моимъ предметомъ, я разсмотрѣлъ его поближе и сказалъ ему: «Любезный профессоръ, какъ случилось, что вы не гастрономъ, тогда какъ имѣете всѣ признаки онаго?» «Я былъ имъ въ высшей степени, отвѣчалъ онъ, «но удержался.»—«Можетъ быть изъ благоразумія?» спросилъ я. Онъ не отвѣчалъ, но испустилъ Валтеръ-Скоттовскій вздохъ, который скорѣе походилъ на стонъ.

### Гастрономы по положенію въ обществѣ.

**63.** Если есть гастрономы по предопредѣленію, то есть еще гастрономы по положенію въ обществѣ; здѣсь я долженъ назвать четыре большіе класса: финансистовъ, врачей, литераторовъ и ханжей.

## Финансисты.

Банкиры—герои гастрономіи. Слово герой здѣсь кстати, ибо битва была горячая, и дворянская аристократія задавила бы денежную своими титлами и гербами, если бы не было у послѣдней для обороны ея богатыхъ столовъ и золотыхъ мѣшковъ. Повара ратовали противъ родословныхъ деревъ, и хотя герцоги часто, не успѣвъ выйти, уже насмѣхались надъ хозяиномъ, но они опять приходили и этимъ запечатлѣвали свое пораженіе.

Вообще всѣ, кто легко наживаетъ деньги, непремѣнно обязаны быть гастрономами.

Неравенство положенія обусловливаетъ неравенство богатства; но неравенство богатства не обусловливаетъ неравенства потребностей—тотъ, кто можетъ всякій день заказывать богатѣйшіе обѣды на сто персонъ, часто совершенно доволенъ куриной ножкой. Тогда искусство должно употреблять всѣ свои средства, чтобы возбудить хотя нѣкоторую тѣнь аппетита своими кушаньями, которыя бы удовлетворяли оный безъ вреда, не слишкомъ обременяя. Такимъ образомъ сдѣлался Мондоръ гастрономомъ, и гастрономы со всѣхъ сторонъ сошлись къ нему. Поэтому во всѣхъ поваренныхъ книгахъ находятся во всѣхъ рядахъ кушаньевъ одинъ или два способа приготовленія подъ названіемъ, «a la financière.» Какъ извѣстно блюдо сахарнаго гороха, которое стоило 800 франковъ, ѣлъ первый не король, а откупщикъ.

Въ наши дни то же самое,—столъ финансистовъ предлагаетъ всегда самое совершенное изъ природы, самое раннее изъ оранжерей, отличнѣйшее изъ лабораторій, и историческія личности не пренебрегаютъ принимать участіе въ такихъ пирахъ.



## Врачи.

64. Причины другаго рода, хотя не менѣе могущественныя, вліяютъ на врачей, которые становятся гастрономами по обольщенію, и надо быть изъ бронзы, чтобы противостоять силѣ обстоятельствъ.

Принимаютъ любезныхъ докторовъ тѣмъ охотнѣе, что предоставляютъ ихъ попеченіямъ здоровье, которое, какъ извѣстно, дороже всѣхъ благъ.........

Ихъ ожидаютъ съ нетерпѣніемъ, принимаютъ съ предупредительностію. Ихъ приглашаютъ прелестныя больныя; молодая дама ласкаетъ ихъ; отецъ, супругъ поручаютъ имъ самыхъ близкихъ сердцу на землѣ. Надежда окружаетъ ихъ съ лѣваго крыла, признательность—съ праваго; ласкаютъ ихъ, какъ голубей; они дозволяютъ все это дѣлать съ ними, и въ полгода привычка укореняется, они дѣлаются гастрономами безъ возврата (post redempsion).

Я дерзнулъ однажды сказать это за однимъ обѣдомъ, на которомъ я былъ однимъ изъ числа девяти гостей, подъ предсѣдательствомъ доктора Корвизара. Это было въ 1806 году.

«Вы», воскликнулъ онъ внушающимъ тономъ пуританскаго проповѣдника, «Вы—послѣдній остатокъ общества, которое было распространено по всей Франціи! Увы! члены этого общества уничтожены, или разсѣяны! Гдѣ главные откупщики, аббаты, кавалеры, бѣлые монахи? Вы, одинъ здѣсь представитель этого общества! Несите же вы это огромное бремя съ твердостью, если васъ еще не постигла участь 300 спартанцевъ при Фермопилахъ!»

Я говорилъ и никто не возражалъ; затѣмъ мы разсуждали о истинѣ и истина побѣдила.

На этомъ обѣдѣ сдѣлалъ я одно наблюденіе, которое стоитъ сообщить.

Докторъ Корвизаръ, который могъ быть любезнымъ, когда

хотѣлъ, пилъ исключительно замороженное шампанское. Поэтому онъ при началѣ обѣда, когда другіе были заняты ѣдой, былъ веселъ, разговорчивъ и шутилъ. За десертомъ, напротивъ, когда бесѣда оживилась, онъ былъ серьезенъ, молчаливъ и даже придирчивъ.

Изъ этого и многихъ другихъ наблюденій я вывожу слѣдующее правило.

Шампанское сначала дѣйствуетъ возбуждающимъ образомъ (ab initio), потомъ, напротивъ, одуряющимъ (in recessu), что конечно должно приписать вліянію углекислаго газа.

### Порицание.

65. Такъ какъ я не мало возился съ докторами, то не хочу умирать, не упрекнувъ ихъ за ту излишнюю строгость, съ какой они обращаются съ своими больными.

Какъ только, къ несчастію, попадутъ въ ихъ руки, приходится выслушать цѣлый молебенъ запрещеній и отказаться отъ самыхъ любимыхъ привычекъ. Я возстаю противъ большинства этихъ запрещеній—они безполезны. Безполезны потому, что больные сами никогда не имѣютъ охоты къ тому, что имъ вредно.

Разсудительный врачъ никогда не долженъ оставлять безъ вниманія, или забывать натуральныхъ нашихъ склонностей; онъ долженъ помнить, что болѣзненныя ощущенія вредны для жизни, напротивъ, пріятныя—полезны для здоровья. Даже глотокъ вина, ложечка кофе, какая нибудь капля ликеру уже на нѣкоторыхъ гиппократическихъ лицахъ вызываетъ насмѣшку.

Такъ пусть знаютъ эти строгіе повелители, что ихъ предписанія по большей части остаются безъ исполненія, больной силится отдѣлаться отъ нихъ; окружающіе его находятъ всегда тысячу основаній угодить ему—вѣдь надо же когда нибудь умирать.



Раціонъ, который въ 1815 году давали больному русскому, опьянилъ бы носильщика, а раціона англичанина было бы достаточно, чтобы окормить провансальца. И все это дѣйствительно потреблялось, ибо военные инспекторы были постоянно въ госпиталяхъ и наблюдали какъ за поставкой, такъ и за потребленіемъ.

Я тѣмъ болѣе увѣренъ въ этомъ воззрѣніи, что оно основано на безчисленныхъ фактахъ и мало-по-малу находитъ признаніе между извѣстными практиками. Каноникъ Роллетъ, умершій лѣтъ 15 тому назадъ, по обычаю прежняго времени, любилъ выпить; онъ сдѣлался болѣнъ, и прежде всего врачъ запретилъ ему совершенно вино. Но при слѣдующемъ же визитѣ докторъ нашелъ своего паціента уже въ постели, а предъ нимъ полнѣйшія улики его преступленія: столъ, покрытый бѣлой скартертью, хрустальный бокалъ, бутылка почтеннаго вида и салфетка для обтиранія губъ. Докторъ пришелъ въ страшный гнѣвъ и уже хотѣлъ уйти, какъ несчастный канони къ воззвалъкъ нему плачевнымъ голосомъ: «Ахъ любезный докторъ, когда вы мнѣ запрещали пить вино, вы однако не запретили по крайней мѣрѣ созерцать бутылку.»

Врачъ, который лечилъ г-на де-Монтолузинъ-де-Понтъ-де-Вейль, былъ еще лютѣе; онъ не только запретилъ своему аціенту вино, но предписалъ ему сверхъ того пить много воды.

Чрезъ нѣсколько времени послѣ его посѣщенія, супругѣ де-Монтолузинъ захотѣлось ускорить выздоровленіе своего мужа; она принесла ему большой стаканъ очень свѣжей, чистой воды.

Больной смиренно взялъ стаканъ и началъ пить съ покорностію, но при первомъ глоткѣ возвратилъ стаканъ женѣ, съ словами: «возьми это, моя милая, и побереги до другаго раза: я всегда слышалъ, что не должно шутить съ лѣкарствами.»

### Литераторы.

66. Квартира литераторовъ въ государствѣ гастрономіи находится подлѣ квартиры врачей.

Во время Людовика XIV-го литераторы были пьяницами; они жили по модѣ. Записки того времени разсказываютъ объ этомъ поучительныя вещи. Теперь литераторы гастрономы— это улучшеніе.

Я не держусь мнѣнія лирика Geoffroy, который утверждалъ, что теперешнія литературныя произведенія слабы, потому что авторы ихъ пили только сахарную воду.

Я думаю, напротивъ, здѣсь господствуетъ недоразумѣніе, какъ относительно фактовъ, такъ и касательно выводовъ.

Наше время богато талантами; они вредятъ себѣ, можетъ быть, своимъ множествомъ; но потомство, которое судитъ съ большимъ спокойствіемъ, найдетъ чему удивляться; также какъ мы отдали справедливость твореніямъ Расина и Мольера, которые были холодно приняты ихъ современниками.

Никогда положеніе литераторовъ въ обществѣ не было такъ благопріятно для нихъ, какъ въ настоящее время. Они не живутъ болѣе на чердакахъ, какъ прежде, поля литературы стали плодоносными; волны Гипокрены разсыпаются по землѣ золотомъ; всѣ равны, не слушаютъ болѣе голоса протектората и, къ довершенію благополучія, гастрономія осыпаетъ ихъ своими милостями.

Литераторовъ приглашаютъ, потому что уважаютъ ихъ талантъ, потому что ихъ бесѣда имѣетъ совсѣмъ особую прелесть и потому еще, что съ нѣкотораго времени всякое общество должно имѣть своихъ литераторовъ.

Эти господа являются всегда нѣсколько поздно; ихъ принимаютъ тѣмъ лучше, что желаютъ ихъ присутствія; даютъ имъ лакомые куски, чтобы они опять пришли, и хорошія вина, чтобы они сыпали искры своего ума; и какъ они находятъ все это очень натуральнымъ, то привыкаютъ къ этому и дѣлаются мало-по-малу гастрономами.



Это зашло такъ далеко, что даже нѣсколько скандализируетъ. Нѣкоторые злые языки утверждаютъ, будто нѣкоторые завтраки были соблазномъ, что нѣкоторыя назначенія произошли изъ паштетовъ, и храмъ безсмертія былъ отпертъ вилкой. Такъ говорили злые языки; молва была забыта, какъ и многое другое; что было сдѣлано, то и осталось такимъ, и если я упоминаю объ этихъ вещахъ, то это только для того, чтобы показать, что я знаю все, что соприкасается съ моимъ предметомъ.

### Ханжи.

67. Гастрономія насчитываетъ много ханжей между своими ревностнѣйшими послѣдователями.

Мы понимаемъ подъ этимъ словомъ то же, что понимали Людовикъ XIV и Мольеръ,—именно людей, которыхъ религія состоитъ во внѣшности; они не имѣютъ ничего общаго съ людьми дѣйствительно благочестивыми и добродѣтельными.

Посмотримъ какъ они призваны. Большинство ищущихъ душевнаго спасенія хотятъ идти по легчайшему пути; тѣ, которые избѣгаютъ людей, спятъ на землѣ, одѣваются во власяницу, остаются и будутъ оставаться исключеніями.

Есть вещи прямо предосудительныя и ни въ какомъ случаѣ недозволенныя, какъ балы, театръ и тому подобное времяпровожденіе. Осуждаютъ эти вещи и тѣ, которые любятъ ихъ на дѣлѣ, и только гастрономіей наслаждаются съ самымъ святымъ видомъ.

Человѣкъ по божественному праву—царь природы и все, что земля приноситъ, назначено для него. Для него откармливается бекасъ, для него Мокка собираетъ свой ароматъ, для него сахарный тростникъ собираетъ свою, полезную для

здоровья, сладость. Почему же не должно наслаждаться съ благоразумною умѣренностію тѣми дарами, которые предлагаетъ провидѣніе, особенно, если мы смотримъ на нихъ, какъ на вещи бренныя, преходящія, которыя должны только увеличивать нашу благодарность Творцу всѣхъ благъ?

Для этого есть еще сильнѣйшія основанія. Не должно ли хорошо принимать тѣхъ, которые наши души направляютъ къ добру и поддерживаютъ ихъ на пути ко спасенію? Собранія для такихъ святыхъ цѣлей не должно ли дѣлать наивозможно болѣе пріятными и тѣмъ самымъ учащать ихъ?

Иногда приходятъ дары Комуса нежданно-негаданно; знакомый изъ школьнаго времени, старый другъ, отыскавшійся родственникъ, признательный протеже. Какъ можно отказаться отъ такихъ приношеній?

Не должно-ли ихъ удовлетворить? Положительно необходимо!

Да, правду сказать, издревле такъ ведется.

Монастыри были постоянными запасными магазинами вполнѣ превосходныхъ лакомствъ, поэтому оплакивали ихъ многіе любители.

Многіе ордена монашескіе, особенно бернардинцы, любили хорошую кухню. Повара духовенства были самые искусные и когда г. де-Прессиньи (онъ умеръ архіепископомъ Безансона) возвратился съ конклава, на которомъ былъ выбранъ Пій VI, то разсказывалъ, что обѣдъ у генерала капуциновъ—наилучшій во всемъ Римѣ.

### Кавалеры и аббаты.

68. Мы не можемъ лучше закончить этотъ отдѣлъ, какъ почтительно упомянувъ о этихъ двухъ корпораціяхъ, которыя мы видѣли во всемъ блескѣ ихъ славы и которыхъ уничтожила революція—это кавалеры и аббаты.



Они были гастрономами, любезные друзья!

Ихъ широкіе носы, вытаращенные глаза, ихъ вѣчно болтающіе языки не оставляли въ томъ никакого сомнѣнія; и каждая изъ этихъ корпорацій имѣла свой особый способъ ѣсть.

Кавалеры были нѣсколько воинственны въ своихъ манерахъ; они брали кусокъ съ достоинствомъ, спокойно пережевывали и попеременно переносили одобряющіе взгляды съ хозяина на хозяйку.

Аббаты, напротивъ, съеживались, чтобы быть ближе къ тарелкѣ; ихъ правая рука сгибалась, какъ лапка кошки, достающей изъ огня каштаны; физіогномія ихъ выражала полное удовольствіе и ихъ взглядъ имѣлъ ту искренность, которую легче понять, нежели передать.

Настоящее поколѣніе не видало даже ничего подобнаго аббатамъ и кавалерамъ, но такъ какъ необходимо ознакомиться съ ними, чтобы понимать многія книги 18-го столѣтія, то я заимствую нѣсколько страницъ у автора «Историческій трактатъ о дуэли» *), который не оставляетъ ничего больше желать. См. «Смѣсь» № 20.

### Долголѣтіе гастрономовъ.

69. Послѣ моей послѣдней лекціи я счастливъ, слишкомъ счастливъ тѣмъ, что могу сообщить моимъ читателямъ радостную новость, именно, что хорошій столъ не вреденъ для здоровья и что гастрономы, напротивъ, при почти равныхъ остальныхъ условіяхъ, живутъ долѣе другихъ. Это математически вытекаетъ изъ одного превосходнаго разсужденія,

*) Авторъ этого трактата Брилья-Саваренъ.

*К. Ф.*

которое докторъ Виллерме недавно представилъ въ академію наукъ.

Онъ сравнилъ различныя состоянія общества, въ которомъ живутъ хорошо, съ тѣмъ, гдѣ дурно питаются. Онъ сравнилъ между собою тѣ округи Парижа, гдѣ господствуетъ большее или меньшее благосостояніе, и дѣйствительно, въ этомъ отношеніи есть громадное различіе, какъ напримѣръ между предмѣстьями Saint-Morceau и Chaussée-d'Antin.

Наконецъ докторъ Вилерме простеръ свои изслѣдованія на различные департаменты и сравнивалъ въ томъ же отношеніи болѣе или менѣе плодородные; вездѣ онъ нашелъ, какъ самый общій результатъ, что смертность уменьшается въ той же мѣрѣ, какъ увеличиваются средства хорошаго питанія; такъ, что тѣ, которые по несчастію должны плохо питаться, по крайней мѣрѣ могутъ быть увѣрены, что смерть скорѣе освободитъ ихъ отъ бѣдственнаго положенія.

Выводъ изъ этой прогрессіи тотъ, что при благопріятствующихъ жизненныхъ условіяхъ въ теченіи года только одинъ индивидуумъ умираетъ на 50, тогда какъ въ бѣдственныхъ обстоятельствахъ въ то же время умираетъ одинъ на четыре.

Конечно, изъ этого еще не слѣдуетъ, что тѣ, которые превосходно питаются, никогда не бываютъ больны; къ несчастію, они все-таки попадаются въ руки врачей, которые считаютъ долгомъ причислить ихъ къ числу «хорошихъ паціентовъ;» но они имѣютъ болѣе жизненныхъ силъ, всѣ части ихъ организма лучше поддерживаются, природа имѣетъ болѣе средствъ помощи и тѣло много лучше противустоитъ разрушенію.

Эта философская истина подтверждается также исторіей, которая насъ учитъ, что всѣ несчастныя обстоятельства, какъ война, осада, неурожай, которыя уменьшаютъ средства питанія, всегда увеличиваютъ смертность, производя заразительныя болѣзни, и этимъ еще болѣе увеличиваютъ бѣдственное состояніе.



Касса Лафоржа, столь извѣстная парижанамъ, навѣрно достигла бы лучшихъ результатовъ, если бы ея основатели взяли въ разсчетъ истины, добытыя докторомъ Виллерме.

Они произвели вычисленія по таблицамъ Бюффона, Парсье и другихъ, основанныхъ на числахъ, обнимающихъ всѣ состоянія и возрасты народонаселенія. Но такъ какъ тѣ, которые кладутъ капиталы, по большей части вышли изъ дѣтскаго возраста и ведутъ правильную, часто даже очень здоровую жизнь, то смерть не соотвѣтствуетъ желаніямъ, надежды обмануты и спекуляція не удалась.

Это была хотя не единственная, но однако главнѣйшая причина неудачи.

Профессоръ Пардессю сообщилъ намъ такое наблюденіе. Господинъ дю-Беллой, архіепископъ Парижа, который жилъ почти сто лѣтъ, имѣлъ значительный аппетитъ; онъ любилъ хорошій столъ, и я часто видѣлъ, какъ сіяла его патріархальная физіогномія при видѣ отличнаго куска. Наполеонъ оказывалъ ему при всякомъ случаѣ уваженіе и почтеніе.

---

## ГЛАВА XIII.

### Гастрономическія пробныя блюда.

70. Въ предъидущей главѣ могли видѣть, что отличительный характеръ тѣхъ, которые имѣютъ болѣе притязаній, чѣмъ правъ на титло гастронома, состоитъ въ томъ, что при видѣ хорошаго куска, ихъ глаза лишены всякой выразительности и лице не оживляется.

Они недостойны тѣхъ сокровищъ, которымъ не знаютъ цѣны, поэтому надо умѣть отличать ихъ и мы искали како-нибудь средства узнавать такихъ людей, что весьма важно при выборѣ гостей.

Мы посвятили себя этому изслѣдованію съ тѣмъ терпѣніемъ, которое было необходимо для успѣха и, благодаря этому терпѣнію, мы можемъ сообщить почтенному сословію амфитріоновъ открытіе пробныхъ блюдъ гастрономіи,—открытіе, которое дѣлаетъ честь 19-му столѣтію.

Мы понимаемъ подъ гастрономическими пробными блюдами—блюда извѣстнаго вкуса и столь несомнѣннаго достоинства, что одно предложеніе ихъ хорошо организованнымъ людямъ приводитъ въ возбужденіе всѣ силы вкуса, такъ что тѣ, которые при этомъ случаѣ не обнаруживаютъ ни луча желанія, ни проблеска блаженства, могутъ быть почитаемы, какъ недостойные удовольствія и чести угощенія.

Методъ пробныхъ блюдъ былъ, по зрѣломъ изслѣдованіи и обсужденіи въ великомъ совѣтѣ, вписанъ въ золотой кни-



гѣ въ слѣдующихъ выраженіяхъ, которыя заимствованы изъ того языка, который уже не можетъ измѣняться.

Utcumque ferculum, eximii et bene noti saporis appositum fuerit, fiat autopsia convivae; et nisi facies ejus ac oculi vertantur ad ecstasim, notetur ut indignus. Присяжный переводчикъ великаго совѣта перевелъ это такъ:

Какъ только блюдо превосходнаго и извѣстнаго вкуса будетъ подано, наблюдаютъ своихъ гостей и тогда того, чье лице и глаза не выражаютъ экстаза, отмѣчаютъ, какъ недостойнаго.

Сила пробныхъ блюдъ конечно относительная и они должны быть сообразованы съ способностями и привычками различныхъ состояній.

Они должны быть такъ хорошо соразмѣрены съ обстоятельствами, чтобы вызвать удивленіе и очарованіе.

Они тотъ же динамометръ, пружина коего должна быть тѣмъ сильнѣе, чѣмъ болѣе поднимаются въ высшіе слои общества. Проба, которая назначена мелкому капиталисту, не дѣйствуетъ болѣе на commis, а на обѣдѣ банкира и капиталиста останется даже незамѣченною.

При исчисленіи кушаньевъ, которыя должны служить пробными блюдами, мы начали съ низшей степени; мы восходили мало-по-малу вверхъ, чтобы выяснить нашу теорію такъ, чтобы каждый могъ не только съ пользой употреблять таблицу, но изобрѣтать еще новыя по тому же принципу, давать имъ свое имя и чтобы они были полезны во всѣхъ классахъ общества.

Мы имѣли прежде намѣреніе дать для ясности рецептъ, по которому должны быть приготовлены различныя кушанья, которыя мы рекомендуемъ, какъ пробныя; но отказались отъ этого, такъ какъ мы оказали бы этимъ несправедливость изданнымъ до сихъ поръ поваренныМъ книгамъ Бовильера, также «повару изъ поваровъ.»

Поэтому мы ссылаемся на эти и на поваренныя книги Віарда и Апперта и замѣтимъ кстати, что въ послѣднихъ находятся нѣкоторыя научныя объясненія, рѣдко встрѣчаемыя въ книгахъ этого рода.

Я сожалѣю, что публика не могла стенографировать донесенія о преніяхъ конгресса касательно того, какъ пользоваться пробными блюдами. Они покрыты тайной ночи и я осмѣливаюсь открыть только одно обстоятельство.

Одинъ сочленъ *) предложилъ отрицательныя пробныя блюда чрез лишеніе.

Такъ напримѣръ несчастіе, которое уничтожило превосходныя блюда, корзина, которая должна была придти съ почтой, но опоздала; все равно, совершилось ли это событіе дѣйствительно или вымышлено; степень скорби, которая изобразится на лицахъ гостей, была бы замѣчена и такимъ образомъ получилось бы представленіе о степени развитія ихъ чувства вкуса.

Но какъ ни обольстительно казалось это предложеніе, однако ему противоставили глубочайшія изслѣдованія.

Президентъ замѣтилъ, и весьма справедливо, что такіе несчастные случаи на дурные органы равнодушныхъ дѣйствуютъ только очень поверхностно; напротивъ того, истинные гастрономы принимаютъ это такъ близко къ сердцу, что имъ легко можетъ приключиться смертный испугъ. На этомъ основаніи предложеніе, не смотря на нѣкоторыя усилія со стороны предложившаго, было единогласно отвергнуто.

Мы хотимъ теперь изчислить блюда, которыя, какъ намъ кажется, годны для пробы. Мы раздѣлили ихъ на три ряда въ восходящемъ порядкѣ, по указанному выше методу.

*) Госп. F.... S. который по его классическому лицу, тонкости вкуса, административнымъ талантамъ призванъ быть финансистомъ.



## Гастрономическія пробныя блюда.

### Рядъ первый.

Средній доходъ 5.000 франковъ (такъ-себѣ). Хорошее телячье бедро, тучное, нашпигованное саломъ и зажаренное въ собственномъ сокѣ;

Индюкъ съ мызы, начиненный ліонскими каштанами;

Жирные голуби, хорошо зажаренные съ ломтиками жира;

Кислая капуста съ сосисками и дымящееся страсбургское сало;

Восклицаніе: Чортъ возьми! это глядитъ хорошо! Тутъ намъ надо крѣпко приняться!

### Рядъ второй.

Средній доходъ 15.000 фр. (благосостояніе). Красная, нашпигованная филейная часть говядины, зажаренная въ собственномъ сокѣ;

Задняя часть козули, соусъ съ рублеными огурчиками;

Вареная камбала;

Задняя часть барана, приготовленнаго à la Provencale;

Индюкъ съ трюфелями;

Первый сахарный горохъ;

Восклицаніе: Ахъ, любезный другъ! Какое пріятное явленіе! Это—какъ на свадьбѣ.

### Рядъ третій.

Средній доходъ 30.000 фр. (богатство.)

Семифунтовой индюкъ, начиненный трюфелями изъ Периго;

Огромный страсбургскій пирогъ, который смотритъ крѣпостью;

Большой Рейнскій карпъ à la Chambord, богато убранный;

Бекасы съ трюфелями на поджаренныхъ буттеръ-бродахъ;

Нашпигованная и начиненная рѣчная щука въ раковомъ соусѣ, по всѣмъ правиламъ искусства;

Фазанъ, на высотѣ своего вкуса на хлѣбѣ, поджаренномъ à la sainte alliance;

Сотня корней спаржи отъ 5 — 6 линій въ діаметрѣ съ мяснымъ соусомъ.

Двѣ дюжины лѣсныхъ жаворонковъ à la provencale, какъ это описано въ «секретарь и поваръ.»

Восклицаніе: Ахъ, monsieur! Какимъ рѣдкимъ поваромъ обладаете вы! Это можно найти только у васъ!

### Общее замѣчаніе.

Всѣ эти пробныя блюда, чтобы могли подѣйствовать навѣрное, должны быть поданы въ изобиліи; опытъ, основанный на знаніи сердца человѣческаго, научилъ насъ, что самая вкусная и рѣдкая вещь не дѣйствуетъ, если предложена не въ избыткѣ; ибо первое движеніе, которое является у гостей, будетъ сдержано страхомъ, что они могутъ только въ недостаточномъ количествѣ насладиться, или изъ вѣжливости, пожалуй, придется отказаться, какъ это именно и происходитъ у хвастливыхъ скупцовъ.

Я много разъ наблюдалъ дѣйствіе пробныхъ блюдъ, но довольно привести и одинъ примѣръ.

Мы были на обѣдѣ гастрономовъ 3-й категоріи, гдѣ было только двое мірянъ: мой другъ и я.

После 1-го отличнѣйшаго блюда показался между прочимъ дѣвственный пѣтухъ *) изъ Борбезье, совершенно начиненный трюфелями и настоящій Гибралтаръ—жирный Стразбургскій пастетъ.

*) Люди, вполнѣ компетентные, увѣряли меня, что мясо дѣвственнаго пѣтуха, если не нѣжнѣе, то навѣрное вкуснѣе мяса индюка. Мнѣ предстоитъ еще въ этой юдоли плача много сдѣлать, чтобы имѣть возможность представить опыты, которые я предоставляю моимъ читателямъ; но я думаю можно согласиться съ этимъ мнѣніемъ, ибо мясо перваго обладаетъ элементами вкуса въ большей степени, чѣмъ послѣдняго. Одна остроумная женщина увѣряла меня, что она узнаетъ гастрономовъ потому, какъ они произносятъ извѣстныя слова. Отлично!.. превосходно. Адепты вкладываютъ въ нихъ выраженіе достоинства блюда и своего восторга.



Это явленіе произвело на гостей видимое дѣйствіе, которое также трудно описать, какъ безмолвную улыбку Купера; я видѣлъ хорошо, что здѣсь обширное поле для наблюденія.

Дѣйствительно, отъ избытка сердца замолкъ разговоръ: общее вниманіе обратилось на проворство подающаго оффиціанта и послѣ того, какъ блюдо было раздѣлено, тамъ и здѣсь, на всѣхъ лицахъ проглядывалъ огонь желанія, гримасы удовольствія и полнѣйшее удовольствіе блаженства.

---

## ГЛАВА XIV.

### Объ удовольствіяхъ стола.

71. Между всѣми чувствующими существами, населяющими земной шаръ, человѣкъ безъ всякаго сомнѣнія больше всѣхъ подверженъ страданіямъ.

Природа издревле обрекла его на скорби: голостію его кожи, формой ногъ, стремленіемъ къ войнѣ и разрушенію, которое вездѣ сопровождаетъ родъ человѣческій.

Животныя не подвергались этому проклятію, и безъ той борьбы, которую ведутъ они между собой, побуждаемыя инстиктомъ продолженія своего рода, они были бы незнакомы съ большинствомъ скорбей; тогда какъ человѣкъ можетъ пользоваться удовольствіями только мимоходомъ, посредствомъ немногихъ органовъ и во всякое время можетъ подвергнуться чрезмѣрнымъ болямъ во всѣхъ частяхъ своего тѣла.

Этотъ приговоръ судьбы еще болѣе отяготился въ послѣдствіи множествомъ болѣзней, которыя появились вслѣдствіе общественныхъ обычаевъ, такъ что только живое и сердечное удовольствіе можетъ не возмущаться страшными болями, сопровождающими нѣкоторыя болѣзни, какъ напр. подагра, зубная боль, ревматизмъ, задержаніе мочи, или болями, причиняемыми иными наказаніями, еще употребительными у нѣкоторыхъ народовъ.

Этотъ дѣйствительный страхъ предъ болѣзнію составлялъ между прочимъ основаніе, почему человѣкъ, самъ того не замѣчая, бросается отчаянно во всѣ стороны и совершенно



предается тому малому количеству удовольствій, которыя все-таки дозволены ему природой.

На томъ же основаніи человѣкъ умножаетъ, дѣлаетъ продолжительнѣе эти удовольствія и наконецъ обожаетъ ихъ, какъ это было во время идолопоклонства.

Всѣ удовольствія были посвящены низшимъ божествамъ и подчинены высшимъ богамъ.

Строгость новыхъ религій сокрушила эти божества: Бахусъ, Амуръ, Комусъ, Венера и Діана теперь не болѣе, какъ поэтическія воспоминанія; но сущность еще удержалась и даже подъ владычествомъ серьезныхъ религіозныхъ формъ ѣдятъ по поводу свадьбы, крестинъ и похоронъ.

### Происхожденіе удовольствій стола.

72. Обѣды по нашему мнѣнію начались со втораго періода рода человѣческаго, т. е. съ того момента, когда онъ пересталъ питаться плодами. Приготовленіе и раздѣленіе пищи обусловливаетъ соединеніе семейства, глава котораго дѣлилъ дѣтямъ изловленную дичь; а потомъ подросшія дѣти оказывали тѣ же услуги состарѣвшимся родителямъ.

Эти собранія, которыя сначала ограничивались ближайшими родственниками, распространились потомъ на сосѣдей и друзей.

За тѣмъ, когда родъ человѣческій болѣе распространился, садились за столъ усталые путники и разсказывали о далекихъ странахъ. Такъ возникло гостепріимство съ его правами, священными для всѣхъ народовъ; такъ, что даже самыя дикія племена считали своимъ долгомъ уважать жизнь того, съ кѣмъ они раздѣляли хлѣбъ-соль.

На пирахъ возникли и усовершенствовались языки, частію потому, что случай къ собранію постоянно повторяется, частію также и потому, что спокойствіе за столомъ и послѣ него зависитъ отъ искренности и разговорчивости.

### Различие между удовольствіями ѣды и удовольствіями стола.

73. Таковы должны быть въ сущности основанія удовольствій стола; ихъ надо отличать отъ удовольствій ѣды, которыя имъ предшествуютъ.

Удовольствіе ѣды есть дѣйствительное и прямое ощущеніе удовлетворяемой потребности.

Удовольствіе стола есть отраженное ощущеніе, проистекающее изъ различныхъ обстоятельствъ, фактовъ, положенія вещей и лицъ, которыя участвуютъ въ пирѣ.

Удовольствіе ѣсть намъ обще съ животными; для него нуженъ только голодъ и то, что потребно для его утоленія.

Удовольствіе стола принадлежитъ исключительно человѣку; для него требуется предварительно позаботиться о принадлежностяхъ пира, о выборѣ мѣста и участвующихъ.

Удовольствіе ѣды требуетъ, если не голода, то по крайней мѣрѣ аппетита; удовольствія стола часто не зависятъ отъ обоихъ.

Оба состоянія можно наблюдать на праздничныхъ пирахъ.

При первыхъ блюдахъ и при началѣ засѣданія, каждый ѣстъ жадно, молча, не обращая ни на что вниманія, безъ чиновъ: все забываютъ, чтобы только играть роль работника на фабрикѣ ѣды. Но какъ только до нѣкоторой степени потребность удовлетворена, происходитъ рефлексія, разговоръ оживляется, начинается другое состояніе, и заклятый обжора дѣлается болѣе или менѣе любезнымъ гостемъ, какъ будто Творецъ всѣхъ вещей вдругъ даровалъ ему къ тому средства.

### Дѣйствіе.

74. Въ удовольствіяхъ стола нѣтъ ни одушевленія, ни экстаза, ни страсти, но они выигрываютъ въ продолжительности то, что теряютъ въ интензивности; главнымъ образомъ они



имѣютъ еще ту особенную выгоду, что располагаютъ ко всѣмъ другимъ удовольствіямъ, по крайней мѣрѣ утѣшаютъ въ потерѣ ихъ.

Послѣ превосходнаго стола, дѣйствительно, духъ и тѣло ощущаютъ какое-то совсѣмъ особое благосостояніе.

Съ одной стороны проясняется лице, мозгъ освѣжается, глаза блестятъ и по всему тѣлу распространяется пріятная теплота; съ другой стороны умъ получаетъ остроту, оживляется фантазія, остроты возникаютъ всюду и если la Fare и Saint-Aulaire извѣстны потомству за остроумныхъ писателей, то этимъ обязаны тому обстоятельству, что были любезными гостями.

Кромѣ того за однимъ столомъ собираются всѣ модификаціи, которыя произведены у насъ общежитіемъ: любовь, дружба, дѣло, спекуляція, могущество, честолюбіе, интрига, и каждая находитъ себѣ соотвѣтствіе; а поэтому часто пиры приносятъ богатые плоды всякаго рода.

### Обстановка.

75. Прямымъ слѣдствіемъ всего этого было то, что человѣческая индустрія поставила себѣ задачею—продолжить, на сколько возможно, и увеличить наслажденія стола.

Одни поэты жаловались, что шея слишкомъ коротка для продожительнѣйшихъ наслажденій вкуса, другіе сожалѣли о малой вмѣстимости желудка, и въ древности зашли такъ далеко, что избавили желудокъ отъ хлопотъ переваривать первый обѣдъ, чтобы имѣть удовольствіе проглотить второй.

Употребляли чрезмѣрныя усилія, чтобы расширить наслажденія вкуса; но такъ какъ положенныхъ природой границъ не могли перейти, то обратились къ аксессуарамъ стола—вещамъ, которыя не имѣютъ этихъ границъ. Украсили бокалы и сосуды, увѣнчали цвѣтами гостей, ѣли подъ откры-

тымъ небомъ, въ садахъ и рощахъ, среди всѣхъ чудесъ природы. Соединили съ наслажденіями стола прелести пѣнія и инструментальной музыки. Пѣвецъ Демодокосъ воспѣвалъ дѣянія и войны прошедшаго во время обѣда короля Феака. Часто танцоры, фокусники и мимики обоихъ половъ въ костюмахъ, или безъ оныхъ, развлекали взоры, не мѣшая наслажденіямъ вкуса. Отличнѣйшія благоуханія наполняли воздухъ. Позволяли себѣ наслаждаться красотой, не закрытой покрывалами, чтобы всѣ чувства были призваны къ общему наслажденію. Я могъ бы нѣсколько страницъ наполнить доказательствами сказаннаго. Пусть возьмутъ греческихъ и римскихъ авторовъ, то же найдутъ и въ нашихъ старыхъ хроникахъ; но изслѣдованія этого рода были уже не разъ производимы, и легко доставшаяся ученость никогда не заслуживала уваженія. Я упоминаю только о томъ, что другими доказано; я пользуюсь часто этимъ правомъ, за что, конечно, читатель будетъ мнѣ благодаренъ.

### Осьмнадцатое и девятнадцатое столѣтія.

76. Мы болѣе или менѣе усвоили, смотря по обстоятельствамъ, эти различные способы наслажденія и прибавили къ нимъ другія, которымъ научили насъ новѣйшія открытія.

Утонченность нашихъ нравовъ не нуждается въ рвотномъ римлянъ; но мы превзошли ихъ и приличными путями достигли той же цѣли. Изобрѣтены столь привлекательныя кушанья, что они всегда снова возбуждаютъ аппетитъ, но притомъ такъ легки, что ласкаютъ вкусъ, не обременяя желудка. Сенека назвалъ бы ихъ: nubes esculentas (съѣдобныя облака). Мы такъ далеко ушли въ прогрессѣ кухни, что наши обѣды могли бы продолжаться безконечно, если бы нужныя занятія не побуждали насъ оставлять столъ, или мы не чувствовали бы потребности сна; нѣтъ возможности опредѣлить



времени, которое могло бы пройти между первыми стаканами мадеры и послѣдней чашей пунша.

Между тѣмъ не должно думать, что эти аксессуары совершенно необходимы для удовольствій стола. Удовольствіе достигнуто, если исполнены слѣдующія 4 условія: сносныя кушанья, хорошее вино, любезные гости, свободное время.

Хотѣлось бы мнѣ присутствовать за обѣдомъ, который Горацій предлагалъ приглашенному сосѣду, или гостю, котораго дурная погода заставила зайти къ нему: хорошій пѣтухъ, козленокъ (непремѣнно жирный) и къ десерту виноградъ, смоквы и орѣхи. Если бы къ этому старое вино (nata mecum consule Manlio), да бесѣда страстнаго поэта, то я считалъ бы себя пообѣдавшимъ превосходнымъ образомъ.

At mihi cum longum post tempus venerat hospes
Sive operum vacuo, longum conviva per imbrem
Vicinus, bene erat, non piscibus urbe petitis,
Sed pullo atque haedo, tum pensilis uva secundas
Et nux ornabat mensas cum duplice ficu.

Такимъ образомъ можно бы вчера или третьяго дня угостить полдюжины друзей вареной бараниной и жареной телятиной; они запивали бы это свѣтлымъ орлеаномъ или медокомъ. Проводя вечеръ за дружеской искренной бесѣдой, они забыли бы совершенно, что самый лучшій поваръ можетъ дать болѣе тонкія блюда.

Напротивъ, не можетъ быть никакого наслажденія, какъ бы ни были хороши кушанья, какъ бы ни была великолѣпна обстановка, если вино дурно, гости собрались безъ выбора, лица печальны и обѣдъ проглоченъ будетъ второпяхъ.

### Эскизы.

Но можетъ нетерпѣливый читатель спросить меня: какъ надо устроить пиръ въ 1825 году, чтобы онъ соединялъ въ

себѣ всѣ условія, которыя доводятъ наслажденія стола до высшей степени? Я хочу отвѣчать на этотъ вопросъ. Углубясь въ себя, читатель, внимай: Гастерея, прекраснѣйшая изъ музъ, вдохновила меня; я буду удобопонятнѣе оракула, мои предписанія проживутъ вѣка.

«Число гостей не должно превышать 12, чтобы разговоръ всегда могъ быть общимъ;

«Гости должны быть такъ избраны, чтобы ихъ занятія хоть и были различны, но вкусы ихъ непремѣнно—сходны. Они должны быть на столько знакомы между собой, чтобы избѣжать безконечныхъ формальностей представленій;

«Столовая должна быть блистательно освѣщена, столовое бѣлье весьма чисто и воздухъ комнаты нагрѣтъ отъ 13—16° R.;

«Мущины должны быть остроумны, безъ дерзостей, дамы любезны, безъ излишняго кокетства; *)

«Кушанья должны быть отличнаго выбора, но немногочисленны и вина, каждое въ своемъ родѣ, превосходнаго качества;

«Порядокъ блюдъ долженъ восходить отъ болѣе тяжелыхъ къ болѣе легкимъ; въ винахъ, наоборотъ, отъ болѣе легкихъ къ крѣпкимъ;

«Ѣсть должны не спѣша, ибо ужинъ есть послѣднее занятіе дня; гости должны кушать дружно, какъ путешественники, которые идутъ къ одной цѣли;

«Кофе долженъ быть горячій, и ликеръ долженъ быть выбранъ весьма тщательно;

«Гостинная, въ которой гости остаются послѣ стола, должна быть довольно велика, чтобы составить партіи игры

---

*) Я пишу въ Парижѣ между Пале-рояломъ и Chaussée d'Antin.



для тѣхъ, которые не могутъ безъ этого обойтись, и чтобы достало еще мѣста для бесѣды;

«Гостей надо удерживать пріятностью общества и оживлять надеждой, что вечеръ не пройдетъ безъ дальнѣйшихъ удовольствій;

«Чай долженъ быть крѣпокъ, буттеръ-броды достаточно жирны и пуншъ приготовленъ очень тщательно;

«Раньше 11 часовъ не должно расходиться, но въ полночь всѣ должны быть въ постели.

Кто былъ на такомъ пирѣ, который соединяетъ всѣ эти условія, тотъ можетъ хвалиться, что участвовалъ въ его апотеозѣ; чѣмъ болѣе пренебрегаютъ этими правилами, тѣмъ менѣе получаютъ удовольствія.

Я утверждалъ, что удовольствія стола, какъ я ихъ описалъ, способны очень долго продолжаться; я хочу это доказать, представивъ правдивое и обстоятельное описаніе весьма продолжительнаго пира, въ которомъ я участвовалъ: это сахарный сухарикъ, который я кладу въ ротъ моему читателю за ту услугу, которую онъ мнѣ оказалъ, читая меня до сихъ поръ. И такъ:

Я прежде имѣлъ въ улицѣ du Bac знакомое семейство, состоящее изъ доктора 78 лѣтъ, капитана 76, ихъ сестры Жанетты 74-хъ. Я иногда посѣщалъ ихъ, и они принимали меня весьма дружески. «Ладно», сказалъ мнѣ однажды докторъ Дюбуа и при этомъ сталъ на ципочки, чтобы хлопнуть меня по плечу, «ты уже такъ долго хвалишь намъ твой Fondue (яйца, смѣшанныя съ сыромъ), что этому надо положить конецъ! Капитанъ и я хотимъ какъ нибудь у тебя позавтракать, чтобы успокоить наши бѣдныя души» (это было, я думаю, въ 1801 году). «Съ удовольствіемъ», отвѣчалъ я, вы должны получить его въ полномъ блескѣ, я самъ

буду дѣлать fondue. Ваше предложеніе дѣлаетъ меня счастливымъ. И такъ завтра утромъ въ 10 часовъ, по военному! *)

Къ назначенному времени пришли оба гостя только-что выбритые, причесанные и напудренные: два маленькіе старика, совершенно свѣжіе и здоровые.

Они улыбнулись отъ удовольствія, когда увидали накрытый столъ, ослѣпительно бѣлую скатерть, три прибора и передъ каждымъ приборомъ двѣ дюжины устрицъ съ золотистымъ блестящимъ лимономъ. На обоихъ концахъ стола стояло по бутылкѣ сотерна, хорошо обтертыя, за исключеніемъ пробки, что служило вѣрнымъ признакомъ почтенныхъ лѣтъ вина.

Боже мой! совсѣмъ, или почти совсѣмъ изчезли эти завтраки изъ устрицъ, которыя были столь часты и веселы, гдѣ устрицъ глотали тысячами! Они прошли съ аббатами, которые никакъ не проглатывали заразъ меньше 12 дюжинъ и съ кавалерами, которые никакъ не могли кончить. Я оплакиваю ихъ, но, какъ философъ, не удивляюсь этому. Если время уничтожаетъ даже правительства, то почему бы ему не сдѣлать этого съ простыми обычаями? Послѣ устрицъ подали почки, паштетъ съ трюфелями и наконецъ fondue. Предметы, служащіе для его приготовленія, лежали въ кострюлѣ, которая съ зажженымъ спиртомъ была подана на столъ. Я распоряжался на полѣ битвы и родственники не упустили изъ глазъ ни одного моего движенія. Они хвалили прелести приготовленія и просили рецепта. Я далъ его и при этомъ разсказалъ два анекдота, которые можетъ быть найдутъ мои читатели въ другомъ мѣстѣ.

*) Если randez-vous принято будетъ такимъ образомъ, то съ боемъ часовъ накрываютъ столъ; кто придетъ поздно, тотъ не воинъ.



Послѣ fondue были поданы плоды того времени года, чашка настоящаго Мокка, потомъ два сорта ликера: крѣпкій для очищенія желудка и легкій для бодрости.

Послѣ завтрака я предложилъ моимъ гостямъ сдѣлать моціонъ и съ этой цѣлью осмотрѣть мои комнаты, которыя были хотя не элегантны, но просторны и уютны; онѣ понравились моимъ друзьямъ тѣмъ болѣе, что обивка и позолота были временъ Людовика XVI-го. Я показалъ имъ лѣпной бюстъ моей прелестной кузины mad. Рекамье работы Хинарда и ея миніатюрный портретъ Августина; они такъ прельстились портретомъ и бюстомъ, что докторъ цѣловалъ портретъ своими толстыми губами, а капитанъ позволилъ себѣ такія вольности въ отношеніи къ бюсту, что я удержалъ его, ибо если бы всѣ поклонники бюстовъ также поступали, то эта столь сладострастно округленная грудь скоро бы пришла въ то же состояніе, какъ большой палецъ на ногѣ Св. Петра въ Римѣ, который пилигримы укоротили своими поцѣлуями.

Потомъ я показалъ имъ нѣкоторые слѣпки, драгоцѣнныя картины, мое охотничье оружіе, музыкальные инструменты и нѣсколько прекрасныхъ французскихъ и иностранныхъ книгъ.

При этомъ многонаучномъ путешествіи не забыта была и моя кухня. Я показалъ мою экономическую печь для варки, для жаренія, мой вертелъ и т. д. Они разсматривали все съ мелочнымъ вниманіемъ и дивились тѣмъ болѣе, что все это напоминало имъ времена регентства. Когда мы возвратились въ гостиную, пробило 2 часа. «Чортъ возьми,» сказалъ докторъ, «било два часа, и сестра Жаннета ждетъ насъ обѣдать. Мы должны отправиться къ ней. Хотя я не чувствую большаго аппетита, но я долженъ ѣсть мой супъ. Это—привычка и когда мнѣ не случится ѣсть его, я говорю тогда,

какъ Титъ: diem perdidi!»—«Любезный докторъ,» отвѣчалъ я «зачѣмъ идти такъ далеко, чтобы найти то, что можете имѣть здѣсь! Я пошлю кого нибудь къ кузинѣ сказать ей, что вы здѣсь остаетесь и доставите мнѣ удовольствіе отъ меня принять обѣдъ, къ которому вы будете снисходительны, такъ какъ онъ не можетъ имѣть достоинства обѣда, напередъ обдуманнаго.»

Оба брата посовѣтовались между собою глазами и потомъ согласились. Я послалъ коммиссіонера въ предмѣстье Сантъ-Жермень; сказалъ слово своему повару, и онъ въ относительно короткое время приготовилъ намъ частію своими средствами, частію при помощи сосѣдняго трактирщика, маленькій, но хорошо состряпанный и аппетитный обѣдъ. Я ощутилъ большое удовольствіе, увидавъ, съ какимъ хладнокровіемъ и достоинствомъ сѣли мои друзья, подвинулись къ столу, развернули салфетки и приготовились къ битвѣ.

Я удивилъ ихъ вдвойнѣ, совсѣмъ не думая объ этомъ, предложивши къ супу тертый пармезанскій сыръ и стаканъ мадеры. Обѣ эти новости были введены княземъ Талейраномъ, нашимъ первымъ дипломатомъ, которому мы обязаны столькими остротами, тонкими и глубокими, и за которымъ съ интересомъ слѣдило общее вниманіе, какъ во время его славы, такъ и паденія. Обѣдъ прошелъ очень хорошо, какъ въ отношеніи главныхъ частей, такъ и обстановки, и мои друзья были веселы и довольны.

Послѣ обѣда я предложилъ партію пикета; они отказались; по мнѣнію капитана лучше предпочесть dolce farniente итальянцевъ; мы усѣлись въ кружокъ около камина. Не смотря на прелесть farniente, я всегда держался того убѣжденія, что маленькое занятіе, которое не требуетъ особеннаго вниманія, приправляетъ бесѣду, и такъ я предложилъ чай. Чай былъ рѣдкостью для французовъ прежняго времени;



я сдѣлалъ его въ присутствіи моихъ гостей, и они выпили нѣсколько чашекъ тѣмъ съ большимъ удовольствіемъ, что доселѣ смотрѣли на него, какъ на лѣкарство.

Долгій опытъ меня научилъ, что одна услужливость ведетъ за собой другую и что уже нѣтъ силъ отказываться, какъ скоро вступили на этотъ путь. И по этому я уже почти не допускающимъ возраженія тономъ сказалъ о чашѣ пунша, которымъ мы хотѣли заключить день. «Ты хочешь насъ уморить,» сказалъ докторъ. «Ты хочешь насъ напоить», сказалъ капитанъ. Я только громче потребовалъ лимону, сахару и рому.

Между тѣмъ, пока я дѣлалъ пуншъ, жарились тонкіе ломтики хлѣба съ масломъ и солью. На этотъ разъ открылось возмущеніе. Родственники увѣряли, что они довольно ѣли; они не хотѣли ни до чего болѣе дотрогиваться; но я зналъ притягательную силу этого простаго куша(ья и отвѣчалъ, что желалъ бы, чтобы этого хватило. Дѣйствительно, скоро капитанъ взялъ послѣдній ломтикъ, и я поймалъ его взглядъ, когда онъ посмотрѣлъ—нѣтъ ли еще, или не готовится ли, что я тотчасъ и приказалъ сдѣлать. Между тѣмъ время шло и уже было болѣе осьми часовъ. «Теперь мы отправимся,» сказали мои гости, «мы должны еще ѣсть салатъ съ нашей бѣдной сестрой, которая насъ цѣлый день не видала.» Я не возражалъ и, вѣрный долгу гостепріимства въ отношеніи двухъ стариковъ, проводилъ ихъ до кареты.

Можетъ быть спросятъ, не прокралась ли хотя на моментъ скука въ теченіе всего этого времени?

Я говорю: нѣтъ! Вниманіе моихъ гостей было совершенно поглощено приготовленіемъ fondue; путешествіемъ по моимъ комнатамъ, нововведеніями въ обѣдѣ, чаемъ и окончательно пуншемъ, котораго они никогда не пробовали. Докторъ кромѣ того зналъ весь Парижъ по генеалогіи и анекдотамъ; капитанъ жилъ въ Италіи, частію какъ военный, частію въ качествѣ посланника въ Пармѣ. Мы болтали безъ притязаній,

слушали другъ друга охотно. Право неслишкомъ много нужно для того, чтобы время шло скоро и пріятно.

На другое утро я получилъ отъ доктора письмо; онъ былъ настолько внимателенъ, чтобы извѣстить меня, что маленькій кутежъ прошелъ для нихъ очень благополучно; послѣ превосходнаго сна, встали они свѣжими, въ хорошемъ расположеніи духа и не прочь опять его повторить.

---

## ГЛАВА XV.

### Объ охотничьихъ роздыхахъ.

77. Изъ всѣхъ обстоятельствъ жизни, въ которыхъ пища играетъ какую нибудь роль, конечно, самое пріятное—это роздыхъ на охотѣ, особенно такой, который при всей своей продолжительности проходитъ незамѣтно, безъ всякой скуки.

Послѣ нѣсколькихъ часовъ работы, и самый сильный охотникъ начинаетъ чувствовать потребность въ отдыхѣ; давно уже утренній вѣтерокъ перестала пріятно ласкать его щеки; ему много разъ приходилось убѣждаться въ постоянствѣ своей ловкости; солнце почти уже достигло своей высшей точки на небѣ,—и вотъ охотникъ успокоивается на нѣсколько часовъ не потому, чтобы онъ через-чуръ усталъ, а просто вслѣдствіе того инстинктивнаго побужденія, которое даетъ намъ знать, что наша дѣятельность не можетъ быть безконечною.

Охотника манитъ въ тѣнь; онъ опускается на траву, а журчанье сосѣдняго ручейка располагаетъ его достать фляжку, назначенную для утоленія жажды *).

Распорядившись такимъ образомъ, онъ съ безмятежнымъ удовольствіемъ вынимаетъ маленькіе хлѣбцы съ золотистой коркой и холодную курицу, которую дружеская рука положила ему въ ягдташъ, а подлѣ всего этого кладетъ кусокъ сыра, который послужитъ ему десертомъ.

Во все время такихъ приготовленій, охотникъ—не одинъ; съ нимъ вѣрное животное, ради него сотворенное небомъ; сидя на заднихъ лапкахъ, собака съ любовію смотритъ на

*) Я рекомендую охотникамъ бѣлое вино; оно лучше противостоитъ возбужденію и пріятнѣе утоляетъ жажду.

своего господина; одинаковость и нераздѣльность занятій соединила ихъ, это—два друга, и слуга счастливъ и гордъ, что можетъ быть гостемъ у своего господина.

У обоихъ—аппетитъ, одинаково незнакомый ни чадамъ вѣка сего, ни анахоретамъ; первымъ—потому, что они никогда не даютъ времени придти къ нимъ голоду; вторымъ—потому, что они не знаютъ работы, которая заставила бы ихъ почувствовать голодъ.

Всѣ эти удовольствія удесятеряются, если ихъ раздѣляютъ нѣсколько друзей; въ такомъ случаѣ приносится богатый обѣдъ въ солдатскихъ ранцахъ, которые служатъ тогда уже для болѣе мирныхъ цѣлей. При этомъ идетъ веселая болтовня о подвигахъ одного, промахахъ другаго и о надеждахъ на время послѣ полудня.

А что будетъ, если при этомъ—да явятся внимательные слуги съ сосудами, посвященными Бахусу, въ которыхъ искусственно заморожена мадера съ клубничнымъ и ананаснымъ сокомъ, — усладительный, божественный напитокъ, распространяющій чарующую свѣжесть въ тѣлѣ и наполняющій всѣ чувства тѣмъ хорошимъ, пріятнымъ ощущеніемъ, которое вовсе незнакомо профанамъ? *)

---

*) Мой другъ Александръ Делессеръ былъ изобрѣтателемъ этого прелестнаго обычая.

Мы охотились на Новой Виллѣ подъ палящими лучами солнца; термометръ въ тѣни показывалъ 26° Р. При такомъ тропическомъ жарѣ, по его вниманію къ намъ, за нами слѣдовали слуги потофоры **), которые въ кожаныхъ ведрахъ, наполненныхъ льдомъ, несли все, чего только можно было желать и что должно было освѣжать и подкрѣплять насъ. Все это уничтожалось и оживляло насъ. Я убѣжденъ, что освѣженіе сухаго языка и запекшагося неба такимъ прохлаждающимъ напиткомъ есть одно изъ пріятнѣйшихъ ощущеній, которымъ можно поддаваться съ покойною совѣстью.

**) Гофманъ не одобряетъ этого выраженія, потому что оно напоминаетъ pot au feu; онъ желаетъ замѣнить его уже давно извѣстнымъ словомъ—«энофоры» (oenos, вино; fero, несу).



Но этимъ еще не оканчивается рядъ удовольствій и восторговъ.

### Дамы.

78. Бываютъ дни, когда приглашаются наши жены, сестры, кузины, пріятельницы—раздѣлить съ нами наши удовольствія.

И вотъ въ условный часъ пріѣзжаютъ легкія повозки и рѣзвыя лошадки, нагруженныя дамами, перьями и цвѣтами.

Дамскій туалетъ нѣсколько воинственъ и кокетливъ; опытный глазъ профессора можетъ иногда уловить взглядъ, котораго случайно и нельзя было бы подмѣтить.

Быстро отворяются дверцы колясокъ и обнаруживаются сокровища Периго, чудеса Страсбурга, лакомства Ашара, короче—все, что только есть удобоперевозимаго въ знаменитѣйшихъ лабораторіяхъ (разумѣются гастрономическія заведенія и кандитерскія).

Незабывается и пѣнистое шампанское, которое искрится подъ рукою красавицы; всѣ садятся на траву и кушаютъ; хлопаютъ пробки, болтаютъ, смѣются и съ полною свободой шутятъ другъ надъ другомъ; нѣтъ никакой принужденности, такъ какъ въ этомъ случаѣ весь міръ служитъ залою, а солнце замѣняетъ комнатное освѣщеніе. Да при томъ еще аппетитъ, этотъ сынъ неба, сообщаетъ обѣду живость, которая вовсе неизвѣстна въ запертыхъ комнатахъ, какъ бы онѣ ни были хорошо убраны.

Но какъ все должно имѣть конецъ на землѣ, то предсѣдательствующій въ обществѣ и даетъ знакъ къ походу; мужчины вооружаются своими ружьями, женщины—своими шляпами. Затѣмъ начинается прощанье, подаются экипажи—и красавицы улетаютъ, чтобы опять показаться только вечеромъ.

Такъ бывало въ высшихъ классахъ общества, гдѣ Пактолъ катитъ свои волны *); но во всемъ этомъ нѣтъ никакой строгой необходимости. Я охотился въ центрѣ Франціи и въ глубинѣ департаментовъ; я видалъ тамъ прелестныхъ дамъ и молоденькихъ барышень, блиставшихъ свѣжестію, изъ которыхъ однѣ пріѣзжали на охоту въ кабріолетахъ, другія въ простыхъ одноколкахъ, или даже на смирныхъ ослахъ, составляющихъ славу и доходъ жителей Монморанси; я видѣлъ, какъ онѣ первыя смѣялись надъ неудобствомъ своихъ средствъ передвиженія; видѣлъ, какъ онѣ раскладывали на травѣ индѣекъ въ прозрачномъ желе, домашніе паштеты, салатъ, который сейчасъ же за этимъ будетъ весь перевернутъ вверхъ дномъ; видѣлъ, какъ ихъ легкія ножки танцовали около огня, разводимаго въ подобныхъ случаяхъ; я принималъ участіе въ общихъ играхъ и другихъ шалостяхъ, которые сопровождали эти пиры номадовъ,—и убѣжденъ, что и при меньшей роскоши можно найти не меньше прелести, веселья и удовольствія.

При прощаньи отчего не обмѣняться нѣсколькими поцѣлуями съ царемъ охоты, потому что онъ блистаетъ во всей своей славѣ;—съ сдѣлавшимъ промахъ, потому что онъ былъ такъ несчастливъ,—и съ другими, чтобы ни въ комъ не возбудить ревности? Такъ слѣдуетъ по обычаю; это и позволено, да и само по себѣ желательно.

Товарищи! Предусмотрительны тѣ изъ васъ, которые всегда цѣлятъ на вѣрное, стрѣляютъ прекрасно и позаботятся о своемъ ягдташѣ прежде, нежели пріѣдутъ дамы! Опытъ научаетъ, что послѣ отъѣзда этихъ послѣднихъ охота рѣдко бываетъ удачна. Теряются въ догадкахъ, чтобы объяснить такой фактъ; одни приписываютъ его вліянію пищеваренія, которое всегда дѣлаетъ насъ нѣсколько тяжелыми; другіе—

*) Золотоносная рѣка древности.



вліянію разсѣянности, которая разбиваетъ наше вниманіе; иные—вліянію конфиденціальныхъ разговоровъ, вслѣдствіе которыхъ увеличивается страстное желаніе воротиться, какъ можно скорѣе, домой. Что же касается до насъ (внимательный взглядъ уже можетъ прочесть въ глубинѣ нашего сердца наши мысли), то мы думаемъ, что, такъ какъ лѣта дамъ еще только на восходѣ, а охотники состоятъ изъ слишкомъ легко воспламеняющагося матеріала, то очень возможно при взаимной встрѣчѣ тѣхъ и другихъ родиться искрѣ любви, которая испугаетъ стыдливую Діану—и эта послѣдняя въ своемъ неудовольствіи на грѣшниковъ отниметъ отъ нихъ свое благоволеніе до вечера.

Говоримъ «до вечера», потому что исторія Эндиміона показываетъ, что богиня перестаетъ быть строгою по закатѣ солнца. (Смотр. картины Жироде).

Впрочемъ охотничьи роздыхи — совершенно дѣвственный предметъ, котораго мы коснулись только слегка и мимоходомъ; они могутъ составить одинаково назидательный и забавный матеріалъ для цѣлаго трактата. Матеріалъ этотъ и предоставляется проницательному читателю, который захочетъ воспользоваться имъ.

---

# ГЛАВА XVI.

## О пищевареніи.

**79.** Мы живемъ не тѣмъ, что ѣдимъ, говоритъ старая пословица, а тѣмъ, что переваривается нами. И такъ—чтобы жить, нужно переваривать пищу; предъ этою необходимостью склоняются и бѣдный и богатый, и нищій и царь.

Но какъ мало изъ насъ знаютъ, что дѣлается внутри насъ во время пищеваренія! Большинство похоже на г. Журдена въ Мольеровой комедіи, который говорилъ прозою, совершенно не подозрѣвая этого; для такого-то большинства я и пишу популярную исторію пищеваренія, потому что знаю, что г. Журденъ былъ весьма доволенъ, когда его увѣрилъ философъ, что онъ дѣйствительно говоритъ прозой.

Чтобы знать о пищевареніи во всей полнотѣ, нужно разсмотрѣть и то, что ему предшествуетъ, и то, чѣмъ оно сопровождается.

### Введеніе пищи.

**80.** Аппетитъ, голодъ и жажда научаютъ насъ, что организмъ чувствуетъ нужду въ пополненіи убыли; томленіе голода, этотъ общій будильникъ, очень скоро начинаетъ мучить насъ, если мы не хотимъ или не можемъ повиноваться ему.

Тогда мы принимаемъ пищу и питье и вносимъ ихъ въ свой организмъ:—процессъ, который можно считать съ того



момента, какъ пища поступаетъ въ ротъ, и до того, какъ она проскользаетъ въ пищеводъ *).

На этомъ пути, длина котораго равняется нѣсколькимъ дюймамъ, происходятъ слѣдующія вещи:

Зубы раздробляютъ твердыя частицы пищи; слюнныя железы около рта смачиваютъ ее; языкъ передвигаетъ, перемѣшиваетъ и придавливаетъ ее къ небу, вслѣдствіе чего сокъ выжимается изъ нея и она становится ощутимою на вкусъ; въ то же время языкъ соединяетъ ее въ одну массу посреди рта, и она, прилегая къ нижней челюсти, приподнимается къ корню языка, а изъ него образуется родъ желоба, по которому пища чрезъ зѣвъ и проходитъ до дна глотки; глотка, быстро сжимаясь, прогоняетъ пищу въ пищеводъ, а при помощи перистальтическихъ (червеобразныхъ) движеній послѣдняго пища достигаетъ наконецъ желудка.

За первымъ проглоченнымъ кускомъ слѣдуетъ другой—тѣмъ же самымъ манеромъ; питье, которое мы прихлебываемъ въ антрактахъ, поступаетъ въ желудокъ тѣмъ же путемъ,—и глотанье продолжается до тѣхъ поръ, пока инстинктъ, который управляетъ всѣмъ этимъ процессомъ внесенія пищи, не увѣдомитъ насъ, что время кончить. Но рѣдко повинуются первому его требованію, потому что одна изъ привилегій человѣческой натуры—пить и помимо утоленія жажды; а наша современная кухня приводитъ насъ къ тому, чтобы и ѣсть безъ ощущенія голода.

Во время этого путешествія къ желудку, каждый кусокъ долженъ съ замѣчательною ловкостію обойти двѣ грозныя опасности.

---

*) Пищеводъ—это каналъ позади дыхательнаго горла, который отъ глотки (въ задней части полости рта за зѣвомъ) ведетъ къ желудку; его верхній конецъ называется дномъ глотки (Schlundkopf).

Первая опасность—это возвращеніе пищи назадъ чрезъ заднее носовое отверстіе; но этому удачно противодѣйствуетъ опусканіе мягкаго неба и строеніе глотки *).

Вторая опасность—это западеніе куска пищи въ дыхательное горло, мимо котораго онъ долженъ пройти; а это бываетъ крайне невыносимо, потому что всякое постороннее тѣло, случайно попавшее въ дыхательное горло, производитъ судорожный кашель, который продолжается до тѣхъ поръ, пока это тѣло не будетъ удалено. Но во время глотанья пищи входъ въ гортань запирается чуднымъ механизмомъ; помѣщающійся тотчасъ за корнемъ языка, надгортанный хрящъ прилегаетъ къ гортанному отверстію и закрываетъ его, а надежный инстинктъ въ это время удерживаетъ наше дыханье, и такимъ образомъ пищевыя средства, благодаря такому чудному устройству, легко достигаютъ желудка, гдѣ оканчивается царство воли и начинается собственно пищевареніе.

### Дѣятельность желудка.

**81.** Пищевареніе—это нѣкотораго рода механическое дѣйствіе, и пищеварительный аппаратъ можно въ этомъ отношеніи сравнить съ мельницей, снабженной различными снарядами для просѣванья; эти снаряды должны извлечь изъ пищи все, что только можетъ служить въ ней для вознагражденія потраченныхъ частицъ тѣла; ненужный же остатокъ удаляется за тѣмъ вонъ изъ организма.

Долгое время жарко спорили о родѣ желудочнаго пищеваренія: есть ли это вареніе, созрѣваніе, броженіе, собственно-

*) Мягкое небо—это родъ подвижной перегородки между ртомъ и глоткою. Оно позади твердаго неба наклонно спускается къ корню языка; посреди ея находится прибавокъ въ видѣ тупаго конуса—всѣмъ извѣстный язычекъ. Во время прохожденія пищи чрезъ зѣвъ, это мягкое небо закрываетъ внутреннее носовое отверстіе отъ полости глотки и такимъ образомъ мѣшаетъ пищѣ попасть въ него.



желудочное, химическое или жизненное разложеніе и т. д. Въ каждомъ изъ подобныхъ объясненій можно найти нѣкоторую долю правды; ошибка состояла въ томъ, что хотѣли приписать одному какому-нибудь агенту результатъ дѣятельности различныхъ соединенныхъ причинъ.

Пища, смоченная всѣми жидкостями, доставленными ртомъ и пищеводомъ, достигаетъ желудка, и здѣсь пропитывается желудочнымъ сокомъ; затѣмъ впродолженіи многихъ часовъ подвергается температурѣ болѣе 30 градусовъ R., сваливается и смѣшивается вслѣдствіе органическаго движенія желудка. Это смѣшеніе заставляетъ частицы пищи вліять другъ на друга, и онѣ приходятъ въ броженіе *).

*) Перевариванье пищи въ желудкѣ представлено здѣсь несовсѣмъ точно. Механическое вліяніе желудка на пищу не распространяется на ея разложеніе, но ограничивается только ея передвиженіемъ и смѣшеніемъ: желудочный сокъ въ стаканѣ, въ которомъ поддерживается теплота внутренности тѣла, перевариваетъ пищу такъ же скоро, какъ и въ самомъ желудкѣ.

Кислый желудочный сокъ, который періодически выдѣляется особенными железами, такъ называемыми пепсиновыми (во время ихъ недѣятельности отдѣляется изъ различно устроенныхъ слизеотдѣлительныхъ железъ одна только нейтральная слизь, не производящая ни кислой, ни щелочной реакціи), обязанъ своимъ свойствомъ переваривать и свертывать молоко особому веществу, пепсину, которое можно назвать органическимъ ферментомъ, дѣйствующимъ только тогда, когда есть свободная кислота.

Желудочное пищевареніе продолжается безъ перерыва отъ 3 до 5 часовъ.

Въ желудкѣ разлагаются, всасываются тончайшими венозными сосудами и въ состояніи разложенія поступаютъ въ круговоротъ крови всѣ бѣлковинныя тѣла, мясо и другія вещества, которыя могутъ растворяться въ водѣ или въ легкихъ кислотахъ, какъ-то: сахаръ, гумми и многія соли; далѣе—въ желудкѣ продолжается превращеніе крахмала въ сахаръ, которое начинается еще въ полости рта отъ дѣйствія слюны; напротивъ того жиры и жироподобныя вещества проходятъ чрезъ же-

Вслѣдствіе всѣхъ этихъ операцій происходитъ млечный сокъ (хилъ); слой пищеваго матеріала, лежащій сверху, ассимилируется первый; онъ проходитъ чрезъ привратникъ (выходъ желудка) и попадаетъ въ кишечный каналъ, за нимъ слѣдуетъ второй слой и такъ далѣе, до тѣхъ поръ, пока ничего не останется въ желудкѣ, который пустѣетъ, такъ сказать, по кусочкамъ, какъ и наполнялся.

Привратникъ—это родъ мышечной воронки, которая соединяетъ желудокъ съ кишками; онъ устроенъ такъ, что препятствуетъ пищѣ возвращаться опять въ желудокъ. Этотъ важный органъ иногда закупоривается, и тогда неминуемо слѣдуетъ смерть послѣ долгихъ и ужасныхъ страданій голода.

Часть кишечнаго канала, которая принимаетъ пищу изъ привратника, называется двѣнадцати-перстною кишкой; она названа такъ потому, что длина ея равна ширинѣ 12 большихъ пальцевъ. Пищевая кашица, достигнувши двѣнадцати-перстной кишки, здѣсь подвергается новой переработкѣ вслѣдствіе примѣси желчи и сока поджелудочной желѣзы; она теряетъ свой сѣрый цвѣтъ и свой кислый характеръ, которые имѣла въ желудкѣ, становится желтою и пріобрѣтаетъ дурной запахъ; запахъ этотъ увеличивается, чѣмъ болѣе пища приближается къ толстой кишкѣ. Различныя вещества, находящіяся въ этой пищевой смѣси, вліяютъ другъ на друга;—является еще новая масса кишечнаго сока и развиваются газы.

Органическое движеніе, прогнавшее пищевую кашицу изъ желудка, продолжается и здѣсь и переноситъ пищу въ тон-

---

лудокъ неизмѣненными и всасываются только въ тонкихъ кишкахъ, въ которыхъ также во всей еще силѣ происходитъ превращеніе крахмала въ сахаръ.

*К. Ф.*



кія кишки; тутъ также еще вырабатывается млечный сокъ, который всасывается назначенными для этого ворсинками слизистой оболочки кишечнаго канала и достигаетъ печени, и такимъ образомъ смѣшивается съ кровью и обновляетъ ее, вознаграждая потерю, происшедшую отъ всасыванья живыми органами, испаренія и дыханія *).

Трудно объяснить, какъ изъ кашицы, цвѣтъ, запахъ и вкусъ которой такъ рѣзко обозначены, можетъ извлекаться млечный сокъ,—эта бѣловатая, почти безъ запаха и вкуса, жидкость.

Какъ и должно быть, всасыванье млечнаго сока оказывается конечною цѣлью пищеваренія; какъ скоро онъ поступитъ въ общій круговоротъ матеріи, индивидуумъ почувствуетъ это чрезъ увеличенье жизненной силы и чрезъ внутреннее убѣжденіе, что потеря организма восполнена.

Пищевареніе жидкостей гораздо менѣе сложно, чѣмъ твер-

---

*) Млечный сокъ (хилъ) есть лимфа, которая, вслѣдствіе жира, всосаннаго кишечными ворсинками и раздробленнаго на безконечныя капельки, имѣетъ молочный видъ. Кишечные лимфатическіе сосуды, начинающіеся въ ворсинкахъ кишекъ слѣпыми концами, соединяются сначала въ железистыя образованія въ брыжжейкѣ (перепонки, охватывающія брюшныя внутренности и служащія для ихъ прикрѣпленія), а потомъ въ грудной протокъ, который поднимается кверху по внутренней сторонѣ позвоночнаго столба и вливается въ лѣвую подключичную вену, чтобы поступить потомъ въ общій потокъ крови. Такимъ образомъ млечный сокъ и лимфатическіе сосуды не имѣютъ ничего общаго съ печенью.—Всасыванье питательнаго вещества изъ кашицы производятъ два дѣятеля—кровеносные сосуды и лимфатическіе сосуды. Первые быстро всасываютъ и проводятъ все всосанное въ печень чрезъ воротную вену, въ которую соединяются всѣ кишечныя вены; они поэтому всасываютъ преимущественно вещества чуждыя крови, даже яды, и особеннымъ аппаратомъ печени съ большою скоростію вводятъ все это въ общій круговоротъ крови; послѣдніе, лимфатическіе сосуды, всасываютъ медленно и постоянно и вводятъ въ кровь главнымъ образомъ жиръ и бѣлковину.

*К. Ф.*

дыхъ тѣлъ и можетъ быть представлено въ немногихъ словахъ. Питательное вещество, которое находится въ нихъ, разносится по всей массѣ пищевой кашицы, смѣшивается съ ней и проходитъ всѣ одинаковыя съ ней измѣненія. А чистыя жидкости всасываются сосудами желудка и такимъ образомъ поступаютъ въ круговоротъ крови, потомъ чрезъ артеріи текутъ въ почки, въ которыхъ онѣ фильтрируются и перерабатываются, и за тѣмъ чрезъ мочеточники въ видѣ мочи вливаются въ мочевой пузырь. Въ этомъ послѣднемъ вмѣстилищѣ, гдѣ моча удерживается съ помощію запирательнаго мускула, она остается только на короткое время; ея раздражающее дѣйствіе раждаетъ потребность—удалить ее; тогда произвольное мышечное сокращеніе выводитъ ее наружу и выбрасываетъ вонъ чрезъ тѣ выводные протоки, которые знаетъ весь свѣтъ, но всякій считаетъ неприличнымъ назвать по имени.

Пищевареніе, смотря по состоянію индивидуума, происходитъ медленнѣе или скорѣе. Однако можно опредѣлить среднюю продолжительность его въ 7 часовъ: нѣсколько болѣе 3 часовъ пища находится въ желудкѣ, а остальное время путешествуетъ по кишкамъ.

Изъ этого изложенія, которое я заимствовалъ въ лучшихъ сочиненіяхъ и которое освободилъ, на сколько это возможно, отъ всѣхъ анатомическихъ сухихъ подробностей и научныхъ отвлеченныхъ выводовъ, мои читатели на будущее время очень хорошо могутъ знать о томъ мѣстѣ, гдѣ находится ихъ послѣдній обѣдъ: именно, въ продолженіи 3-хъ первыхъ часовъ онъ—въ желудкѣ, потомъ въ кишкахъ и наконецъ послѣ 7 или 8 часовъ въ толстой кишкѣ, гдѣ и ждетъ изгнанія.

### Вліяніе пищеваренія.

82. Пищевареніе болѣе всѣхъ другихъ тѣлесныхъ отправленій вліяетъ на моральное состояніе индивидуума.



Въ этомъ нѣтъ ничего удивительнаго; потому что иначе и быть не можетъ. Въ любой психологіи можно найти разсужденіе о томъ, что душа проявляется чрезъ покорные ей органы и посредствомъ ихъ входитъ въ соотношеніе съ внѣшнимъ міромъ; а отсюда слѣдуетъ, что если эти органы худо содержатся, худо вознаграждаются или худо поощряются къ дѣятельности, то все это необходимо вліяетъ и на тѣ ощущенія, посредствомъ которыхъ обнаруживается въ этихъ органахъ высшая духовная дѣятельность.

Такимъ образомъ, смотря потому, какъ совершается и въ особенности какъ оканчивается пищевареніе, и мы бываемъ печальными, веселыми, молчаливыми, говорливыми, угрюмыми и т. п., сами не отдавая себѣ отчета въ этомъ и еще менѣе имѣя возможности перемѣниться.

Въ этомъ отношеніи человѣческій родъ можно раздѣлить на 3 большія категоріи: строго-воздержныхъ (съ хорошимъ желудкомъ), осторожныхъ (съ посредственнымъ) и совершенно распущенныхъ (съ скявернымъ желудкомъ).

Опытъ научаетъ насъ, что всѣ, которые принадлежатъ къ одному какому нибудь изъ этихъ классовъ, имѣютъ одинаковыя природныя расположенія и наклонности и поступаютъ совершенно сходно и аналогично, занимая различныя мѣста въ обществѣ, указанныя имъ случаемъ.

Чтобы быть лучше понятнымъ въ примѣрѣ, я хочу избрать широкое поле литературы. Я убѣжденъ, что писатели большею частію обязаны желудку избраннымъ ими родомъ сочиненій. Такъ, въ этомъ смыслѣ комическіе поэты должны принадлежать къ категоріи людей строго-воздержныхъ, трагическіе—къ категоріи осторожныхъ, элегическіе и пасторальные—къ категоріи совершенно распущенныхъ; а отсюда слѣдуетъ, что самый плаксивый поэтъ различается отъ самаго комическаго единственно только степенью пищеварительной силы своего желудка.

Эти положенія хорошо объясняютъ иногда и ту или другую степень бодрости духа. Въ то время, какъ принцъ Евгеній Савойскій такъ жестоко притѣснялъ Францію, одинъ придворный Людовика XIV воскликнулъ: «О, если бы я могъ наказать его хоть только на 8 дней поносомъ! Я сдѣлалъ бы это сейчасъ же съ этимъ величайшимъ негодяемъ Европы!» «Поспѣшимъ», сказалъ одинъ англійскій генералъ, «повести нашихъ солдатъ на сраженіе, пока еще ростбифъ у нихъ въ желудкѣ!»

У молодыхъ людей пищевареніе часто сопровождается легкимъ ознобомъ, а у стариковъ — сильнымъ позывомъ ко сну. Въ первомъ случаѣ природа отвлекаетъ теплоту отъ поверхности тѣла, чтобы обратить ее во внутреннюю лабораторію; во второмъ случаѣ ослабленныя лѣтами силы уже не могутъ болѣе въ одно и то же время выносить дѣятельность пищеваренія и возбужденность чувствъ.

Опасно въ первое время пищеваренія отдаваться умственнымъ работамъ, а еще опаснѣе—удовольствіямъ любви. Громадный потокъ, который направляется къ кладбищамъ главнаго города, ежегодно уноситъ съ собой сотни людей, которые не хотѣли послѣ хорошаго, а иногда даже и черезчуръ хорошаго, ужина закрыть глаза и заткнуть уши. Этотъ фактъ заключаетъ въ себѣ предостереженіе для молодости, которая ни на что не обращаетъ вниманія;—совѣтъ для зрѣлыхъ людей, забывающихъ, что время не останавливается;—и уголовный законъ для тѣхъ, которые стоятъ на покатой сторонѣ пятидесятыхъ годовъ (on the worong side fifty).

Нѣкоторые впродолженіи всего времени, какъ у нихъ переваривается пища, бываютъ сердиты; тогда нельзя ни представлять имъ дѣловыхъ бумагъ, ни заискивать у нихъ. Къ числу такихъ людей принадлежалъ маршалъ Ожеро; въ первые часы послѣ обѣда онъ убивалъ все, и друга и недруга.



Я слышалъ, какъ онъ говорилъ однажды, что у него въ арміи есть два человѣка, которыхъ онъ, генералъ, всегда можетъ застрѣлить, это: оберъ-коммиссаръ и начальникъ главнаго штаба. Оба они были тутъ на лицо; генералъ Шерень отвѣчалъ уклончиво, но не безъ сердца; оберъ-коммиссаръ не говорилъ ничего, но больше, вѣроятно, думалъ.

Я былъ тогда опредѣленъ въ главный штабъ къ маршалу и былъ приглашенъ къ его столу; но являлся рѣдко, боясь его періодическихъ вспышекъ; я опасался, чтобы мнѣ, по одному слову его, не пришлось переваривать пищу подъ арестомъ.

Послѣ этого я часто встрѣчался съ нимъ въ Парижѣ, и когда онъ мнѣ сталъ высказывать сожалѣніе, что такъ рѣдко видалъ меня за своимъ столомъ, я не скрылъ отъ него настоящей причины моего поведенія; мы оба смѣялись надъ этимъ, и онъ почти признался, что я не былъ не правъ, поступая такимъ образомъ.

Около того же времени мы стояли на квартирахъ въ Оффенбургѣ; въ генеральный штабъ постоянно поступали жалобы, что не получается, откуда слѣдуетъ, ни рыбы, ни дичи. Эти жалобы были основательны, потому что таковъ ужь основный принципъ публичнаго права, чтобы побѣдители прекрасно жили на счетъ побѣжденныхъ. По этому я въ тотъ же день написалъ главному лѣсничему очень деликатное письмо, указывая ему на зло и прося найти средство противъ него.

Лѣсничій былъ старый нѣмецкій рейтеръ, длинный, худой и мрачный; онъ терпѣть не могъ насъ и, вѣроятно, такъ дурно содержалъ насъ—съ тѣмъ, чтобы мы не попользовались даже какимъ нибудь корешкомъ на его территоріи. Понятно, что его отвѣтъ былъ отрицательнаго характера и наполненъ отговорками. Помощники его разбѣжались отъ страха предъ нашими солдатами; рыбаки не слушаются; воды сильно прибыли

и разлились и т. д. Я ничего не отвѣчалъ на эти прекрасные резоны, а послалъ къ нему на постой десять гренадеровъ съ наказомъ—хорошо содержать ихъ впредь до дальнѣйшихъ распоряженій.

Такой маневръ удался, какъ нельзя болѣе; черезъ день, рано утромъ, къ намъ прибыла повозка, богато нагруженная всякою всячиной; было очевидно, что помощники лѣсничаго воротились и рыбаки сдѣлались послушны, потому что дичи и рыбы было привезено вполнѣ достаточно на цѣлую недѣлю: дикія козы, бекасы, карпы, щуки—это было настоящее благословленіе Божіе. По полученіи очистительной жертвы, я освободилъ несчастнаго лѣсничаго отъ его гостей. Онъ пріѣхалъ къ намъ, я представилъ ему убѣдительные доводы, и мы, во все пребываніе наше въ той странѣ, могли только хвалиться его хорошимъ поведеніемъ.

## ГЛАВА XVII.

### Объ отдыхѣ.

**83.** Человѣкъ не можетъ быть постоянно дѣятельнымъ; его сознательная жизнь, по опредѣленію природы, не можетъ идти не прерываясь; его пониманіе должно на извѣстное время прекращаться. Время дѣятельности, пожалуй, можно увеличить перемѣною одного рода ощущеній на другія; но слишкомъ продолжительная дѣятельность необходимо вызываетъ потребность въ отдыхѣ. Отдыхъ ведетъ ко сну, а сонъ раждаетъ сновидѣнія.

Здѣсь мы находимся на границахъ человѣческаго, потому что спящій человѣкъ перестаетъ быть существомъ общежительнымъ, соціальнымъ; законъ его охраняетъ, но уже болѣе не повелѣваетъ имъ, и онъ не повинуется ему.

Здѣсь у мѣста разсказать одинъ довольно исключительный фактъ, который я слышалъ отъ господина Дюгаже, бывшаго пріора Картезіанскаго монастыря въ Піеръ-Шателѣ. Господинъ Дюгаже происходилъ изъ одной хорошей гасконской фамиліи; онъ когда-то отлично служилъ, былъ двадцати лѣтъ пѣхотнымъ капитаномъ, былъ потомъ кавалеромъ ордена св. Людовика. Я не зналъ болѣе набожнаго человѣка и болѣе пріятнаго разсказщика.

У насъ въ N., сказалъ онъ, гдѣ я былъ настоятелемъ передъ тѣмъ, какъ перейти мнѣ въ Піеръ-Шатель, жилъ одинъ монахъ меланхолическаго темперамента, съ мрачнымъ

характеромъ, всѣмъ извѣстный за лунатика. Иногда онъ въ припадкѣ оставлялъ свою келью и потомъ снова самъ возвращался въ нее; но иногда заблуждался, такъ что его нужно бывало проводить домой. Его начали лечить; припадки стали рѣже, и объ немъ перестали заботиться.

Однажды вечеромъ, когда я долѣе обыкновеннаго не ложился спать, занимаясь за своимъ бюро пересматриваньемъ нѣкоторыхъ бумагъ,—вдругъ слышу, что двери моей комнаты, которую я почти никогда не запиралъ, отворились, и ко мнѣ взошелъ монахъ въ состояніи глубокаго лунатизма. Глаза его были открыты, но неподвижны; на немъ была ночная рубашка, въ которой онъ спалъ, а въ рукахъ—большой ножъ. Онъ шелъ прямо къ моей постелѣ, мѣсто которой ему было хорошо извѣстно, и, казалось, ощупывалъ рукою, тутъ ли я нахожусь; потомъ онъ три раза такъ сильно ударилъ по постелѣ, что лезвее ножа, пройдя сквозь одѣяло, глубоко проникло въ матрасъ или, вѣрнѣе, въ цыновку, которая была у меня вмѣсто него. Когда онъ шелъ мимо меня къ постелѣ, его брови были нахмурены и лице искривлено. Когда же онъ, ударивши по постелѣ, повернулся назадъ, я замѣтилъ, что морщины на его лицѣ разгладились и онъ казался удовлетвореннымъ. Свѣтъ отъ двухъ лампъ, которыя стояли на моемъ бюро, не производилъ на его глаза ни малѣйшаго впечатлѣнія; онъ ушелъ такъ же, какъ и пришелъ, старательно затворилъ обѣ двери, которыя вели въ мою келью, и прямою дорогою спокойно воротился къ себѣ.

Можете себѣ представить, продолжалъ пріоръ, въ какое положеніе поставилъ меня этотъ страшный призракъ. Я дрожалъ отъ страха при мысли о той опасности, отъ которой случайно ускользнулъ, и возблагодарилъ Провидѣніе; но былъ такъ возбужденъ, что цѣлую ночь не могъ сомкнуть глазъ.

На другой день утромъ я позвалъ къ себѣ лунатика и



спросилъ его безъ всякой аффектаціи, что онъ видѣлъ во снѣ въ послѣднюю ночь. При этомъ вопросѣ онъ смутился. «Отецъ мой,» сказалъ онъ, «я видѣлъ такой странный сонъ, что мнѣ крайне горько передавать его Вамъ; это конечно было наважденіе діавола и...»—«Я вамъ приказываю,» отвѣчалъ я, «сонъ вашъ былъ непроизволенъ; это было не болѣе, какъ иллюзія. Говорите откровенно.»—«Отецъ мой,» сказалъ онъ мнѣ на это, «едва я заснулъ, какъ мнѣ приснилось, что будто вы убили мою мать; ея кровавая тѣнь явилась мнѣ, требуя мщенія, и я при видѣ ея пришелъ въ такое бѣшенство, что какъ безумный бросился изъ комнаты и, когда нашелъ васъ въ вашей постелѣ, пронзилъ васъ кинжаломъ. Тотчасъ послѣ этого я проснулся весь въ поту, гнушаясь своимъ покушеньемъ, и благодарилъ Бога, что такое гнусное преступленіе миновало меня».... «Оно болѣе миновало, нежели какъ вы думаете,» сказалъ я ему спокойно и строго.

За тѣмъ я разсказалъ ему все приключеніе и показалъ слѣды ударовъ, которыя онъ мысленно предназначалъ мнѣ.

При видѣ ихъ, онъ бросился предо мною на колѣна, весь въ слезахъ, глубоко вздыхая о несчастіи, которое могло бы случиться, и умолялъ меня наложить на него наказаніе, какое только я найду нужнымъ. «Нѣтъ, нѣтъ!» воскликнулъ я; «я не хочу васъ наказывать за дѣйствіе непроизвольное; но только на будущее время увольняю васъ отъ ночной службы и предупреждаю васъ, что ваша келья будетъ запираться извнѣ тотчасъ послѣ ужина и будетъ отпираться только раннимъ утромъ, чтобы вы могли придти къ обѣднѣ.»

Если бы настоятель, вмѣсто того, чтобы спастись такимъ чудеснымъ образомъ, былъ убитъ, то и тогда нельзя было бы наказать лунатика, потому что онъ совершилъ бы убійство безсознательно.

## Время отдыха.

84. Общіе законы, которымъ все подчиняется на землѣ, должны оказывать свое вліяніе и на родъ человѣческій, обитающій также на земномъ шарѣ. Перемѣна дня и ночи, которая даетъ себя чувствовать по всей землѣ всѣмъ извѣстною разностью,—но такъ, что въ итогѣ оба, день и ночь, остаются равными по своему значенію,—такая перемѣна самымъ натуральнымъ образомъ указываетъ на время покоя и на время дѣятельности; вѣроятно, нашъ образъ жизни совершенно измѣнился бы, если бы на землѣ было царство вѣчнаго дня.

Какъ бы долго человѣкъ ни черпалъ изъ избытка своихъ жизненныхъ силъ, приходитъ минута, когда ему уже болѣе нельзя работать; его способность пониманія уменьшается; живѣйшія впечатлѣнія на его чувства остаются безъ дѣйствія; органы отказываются отъ всего, чего они прежде такъ горячо желали; душа пресыщается ощущеніями,—и тогда наступаетъ время отдыха.

Мы здѣсь имѣемъ въ виду человѣка, окруженнаго всѣми благами цивилизаціи; потому что для тѣхъ, кто долго работаетъ въ своемъ кабинетѣ или въ мастерской, кто устаетъ отъ дороги, на войнѣ, на охотѣ или отъ другаго чего,—потребность въ отдыхѣ настаетъ быстрѣе и правильнѣе.

Природа, эта прекрасная мать, всегда соединяетъ такой отдыхъ съ наслажденіемъ, какъ и всякій вообще охранительный актъ. Отдыхающій человѣкъ полонъ того хорошаго, пріятнаго чувства, которое настолько же всеобще, на сколько и невыразимо; онъ чувствуетъ, какъ опускаются его руки вслѣдствіе своей собственной тяжести, какъ ослабляются



нервы, какъ освѣжается мозгъ; его чувства успокоиваются, его ощущенія притупляются; онъ ничего не желаетъ и ни о чемъ не думаетъ болѣе; легкая дымка падаетъ ему на глаза. Еще нѣсколько минутъ—и онъ уже спитъ.

---

## ГЛАВА XVIII.

### О снѣ.

85. Хотя нѣкоторые бываютъ такъ крѣпко организованы, что можно усумниться, спятъ ли они сколько нибудь, однако вообще потребность въ снѣ такъ же могущественна, какъ голодъ и жажда. Часовые на аванпостахъ арміи часто засыпаютъ, не смотря на то, что бросаютъ себѣ въ глаза нюхательный табакъ; Пишегрю, преслѣдуемый полиціею Бонапарта, платилъ 30,000 франковъ за одну ночь сна, но все таки былъ проданъ и выданъ.

### Опредѣленіе.

86. Сонъ есть состояніе оцѣпенѣнія, въ которомъ человѣкъ, отдѣленный вслѣдствіе вынужденной недѣятельности своихъ чувствъ отъ внѣшняго міра, продолжаетъ жить только механическою жизнію.

Сонъ, какъ и ночь, начинается и оканчивается двумя сумерками, изъ которыхъ первыя приводятъ насъ къ полной недѣятельности, а послѣднія снова возбуждаютъ къ активной жизни.

Разсмотримъ эти различныя явленія.

Въ ту минуту, какъ начинается сонъ, чувства мало-помалу перестаютъ быть дѣятельными; прежде всего—вкусъ, потомъ зрѣніе и обоняніе; слухъ еще долгое время бодрствуетъ, а осязаніе — всегда; оно болью извѣщаетъ насъ объ



опасности, угрожающей нашему тѣлу. Сну всегда предшествуетъ болѣе или менѣе сладострастное ощущеніе; мы съ удовольствіемъ и довѣренностію отдаемся ему въ ожиданіи немедленнаго возстановленія и укрѣпленія своихъ силъ. Если ученые перваго ранга и сравнивали сонъ съ смертію, то въ такомъ случаѣ они вовсе не цѣнили этого положительнаго чувства довѣрія къ нему; тогда какъ, на оборотъ, каждое живое существо всѣми силами противится смерти, которая сопровождается такими исключительными симптомами, что наводитъ страхъ даже на животныхъ.

Сонъ можетъ, какъ и всякое удовольствіе, обратиться въ страсть; есть люди, которые три четверти своей жизни спятъ. Тогда сонъ, какъ и всякая страсть, производитъ гибельныя дѣйствія: лѣнь, безпечность, разслабленіе, отупѣніе и смерть.

Школа въ Салерно позволяла своимъ ученикамъ спать только 7 часовъ безъ различія возраста и пола. Такое постановленіе слишкомъ строго; дѣтямъ вслѣдствіе потребности, а женщинамъ изъ любезности нужно позволить спать нѣсколько болѣе; но, конечно, проводить въ постелѣ болѣе 10 часовъ значитъ уже злоупотреблять сномъ.

Въ первыя минуты еще легкаго сна воля продолжаетъ дѣйствовать; въ это время легко можно проснуться, глазъ не потерялъ еще всей своей силы. Non omnibus dormio, сказалъ Меценатъ; въ такомъ-то состояніи мужья и открываютъ досадныя для себя истины. Въ это время еще раждаются нѣкоторыя мысли, но безъ всякой связи; въ глазахъ появляется сомнительное мерцанье, толкутся неясно очерченныя фигуры. Но такое состояніе бываетъ кратковременно; скоро все изчезаетъ,—и человѣкъ погружается въ глубокій сонъ.

Что же дѣлаетъ душа въ это время? спросятъ меня. Извѣстно, что она живетъ тогда въ самой себѣ; она, какъ лоцманъ во время морскаго штиля, какъ зеркало во мракѣ, какъ лира, когда по ней ничто не ударяетъ,—ждетъ новыхъ

впечатлѣній. Впрочемъ нѣкоторые психологи, между прочимъ графъ де-Редернъ, полагаютъ, что душа никогда не перестаетъ дѣйствовать, и въ доказательство этого приводятъ тотъ фактъ, что человѣкъ, насильно разбуженный въ первый сонъ, испытываетъ ощущеніе, какъ будто его прервали въ какомъ нибудь серьезномъ занятіи. Но такое предположеніе не имѣетъ никакого основанія и требуетъ болѣе дѣльнаго подтвержденія.

Впрочемъ состояніе полнаго уничтоженія продолжается только короткое время (оно никогда не бываетъ болѣе 5 и 6 часовъ); потеря организма мало-по-малу вознаграждается, темное чувство жизни возбуждается снова, и спящій переносится въ царство сновидѣній.

## ГЛАВА XIX.

### О сновидѣніяхъ.

87. Сновидѣнія—это одностороннія впечатлѣнія, которыя получаетъ душа помимо вліянія внѣшнихъ предметовъ.

Эти явленія извѣстны очень мало, не смотря на то, что они такъ общи всѣмъ и въ то же время такъ необыкновенны. Виноваты здѣсь ученые, которые въ этомъ случаѣ доставили намъ еще такъ немного наблюденій. Все это будетъ со временемъ, и тогда двоякая природа человѣка разъяснится лучше.

При настоящемъ же положеніи науки, должно принимать, что существуетъ тонкая, но могущественная жидкость, которая передаетъ мозгу впечатлѣнія, воспринятыя чувствами, и чрезъ возбужденіе, которое происходитъ отъ этой передачи, вызываетъ въ немъ мысли.

Крѣпкій сонъ происходитъ вслѣдствіе потери и недѣятельности этой жидкости *).

Нужно думать, что, вслѣдствіе дѣятельности пищеваренія и ассимиляціи, которая продолжается во время сна, эта потеря снова пополняется, такъ что наступаетъ время, когда инди-

*) Нервная жидкость, какъ и жизненная сила, давно уже оставлена. Нервы и мозгъ истощаются во время своихъ отправленій такъ же, какъ напр. мускулы, и періодически нуждаются въ покоѣ для своего возстановленія. К. Ф.

видуумъ уже запасся всѣмъ нужнымъ для дѣятельности, но еще не получилъ впечатлѣній отъ внѣшнихъ предметовъ.

Тогда эта нервная жидкость, подвижная по самой природѣ своей, начинаетъ снова протекать по нервнымъ трубочкамъ къ мозгу; она и въ это время стремится въ тѣ же самыя мѣста и по той же дорогѣ, а потому и должна производить тѣ же самыя дѣйствія, только съ меньшею интенсивностію.

Причину этого различія легко найти. Если человѣкъ принимаетъ впечатлѣніе отъ внѣшняго предмета, то ощущеніе бываетъ ясно, неожиданно и неотразимо; весь органъ цѣликомъ находится въ дѣятельности. Если же это самое впечатлѣніе происходитъ во снѣ, то въ движеніи бываетъ только одна внутренняя часть нерва; ощущеніе по необходимости должно быть менѣе живо и опредѣленно; или, что то же, но понятнѣе, въ состояніи бдѣнія возбуждается весь органъ, а во снѣ только часть его, ближайшая къ мозгу.

Впрочемъ во время сладострастныхъ сновидѣній природа достигаетъ своей цѣли почти такъ же совершенно, какъ и не во снѣ; но такое различіе происходитъ отъ различія самыхъ органовъ: для половаго чувства необходимо какое-нибудь раздраженіе, а каждый полъ имѣетъ съ собою весь матеріалъ, необходимый для совершенія акта, къ которому назначила его природа.

### Произвесть изслѣдованіе

88. Если такимъ образомъ нервная жидкость стремится къ мозгу, то она всегда циркулируетъ въ канальцахъ, изъ которыхъ каждый назначенъ для одного какого-нибудь органа чувства; вотъ почему она возбуждаетъ извѣстныя ощущенія и представленія легче, нежели другія. Такъ намъ кажется, что мы видимъ, если возбужденъ бываетъ зрительный нервъ, слышимъ, если слуховой нервъ и т. д.; но замѣчательно, что



ощущенія вкуса и запаха очень рѣдко возбуждаются въ сновидѣніяхъ; если намъ снятся сады или луга, то цвѣты въ нихъ безъ запаха; если снится обѣдъ, то видимъ кушанья, но вкуса ихъ не отвѣдываемъ.

Ученые должны изслѣдовать, почему эти два наши чувства не производятъ во снѣ никакого впечатлѣнія на душу, тогда какъ четыре остальныхъ обнаруживаютъ всю свою силу. Я не знаю ни одного психолога, который бы занимался этимъ.

Чѣмъ внутреннѣе ощущенія, которыя мы испытываемъ во снѣ, тѣмъ онѣ сильнѣе. Самое предметное впечатлѣніе — ничто въ сравненіи съ тою тоской, которую мы ощущаемъ, если намъ снится, что у насъ отнимаютъ любимое дитя, или хотятъ насъ повѣсить. Въ такихъ случаяхъ спящій можетъ проснуться весь въ поту и слезахъ.

### Сущность сновидѣній.

89. Какъ бы иногда ни были странны идеи, которыя насъ занимаютъ въ сновидѣніяхъ, но при нѣкоторомъ вниманіи мы находимъ, что сновидѣнія не болѣе, какъ воспоминанія, или различныя комбинаціи изъ воспоминаній. Я сказалъ бы, что сновидѣнія—это воспоминанія чувствъ. Ихъ странность зависитъ только отъ необыкновеннаго сочетанія идей, которыя освобождаются въ это время отъ всѣхъ законовъ времени, мѣста и взаимнаго соотношенія; но никто еще не видалъ во снѣ вещей, вовсе ему незнакомыхъ.

Не будетъ ничего удивительнаго въ особенности сновидѣній, если подумать, что у того, кто не спитъ, четыре силы взаимно облегчаютъ и повѣряютъ другъ друга, именно—зрѣніе, слухъ, осязаніе и память, тогда какъ у спящаго каждое чувство предоставлено самому себѣ.

Я могъ бы эти два состоянія мозга сравнить съ фортепіано, за которыя садится музыкантъ и, разсѣянно касаясь

пальцами клавишей, начинаетъ на память мелодію, которую могъ бы исполнить съ полною отчетливостью, если бы захотѣлъ. Это сравненіе можно провести далѣе, если прибавить, что рефлексія относится къ мыслямъ такъ же, какъ гармонія къ тонамъ, и извѣстныя идеи точно также содержатъ въ себѣ другія, какъ и главный тонъ заключаетъ въ себѣ извѣстные побочные тоны.

### Система доктора Галля.

90. Увлекшись такимъ заманчивымъ предметомъ, я очутился на границахъ Галлевой системы, которая проводитъ и защищаетъ мысль о раздѣленіи мозга на множество различныхъ частей и о спеціальномъ назначеніи каждой такой части для одной извѣстной способности.

Не смѣю идти далѣе и переступать границы, мною же самимъ положенныя; но изъ любви къ наукѣ, которая, какъ можно замѣтить, не совсѣмъ чужда мнѣ, не могу не сообщить здѣсь двухъ наблюденій, которыя сдѣланы мною съ полнымъ вниманіемъ и которыя я тѣмъ смѣлѣе могу передать, что между моими читателями есть еще личности, готовыя подтвердить достовѣрность моего разсказа.

### Первое наблюденіе.

Около 1790 года въ деревнѣ Жеррень въ округѣ Беллей жилъ одинъ господинъ, по имени Ландо; онъ занимался торговыми оборотами и, благодаря необыкновенной ловкости, успѣлъ скопить довольно порядочное состояніе.

Съ нимъ однажды случился жестокій ударъ, такъ что сочли было его за вполнѣ умершаго. Но силы его поспѣшили къ нему на помощь — и онъ оправился, но не безъ потери: онъ оставилъ на полѣ сраженія почти всѣ свои интел-



лектуальныя способности, въ особенности память. Однако поправившись, на сколько это было возможно, и получивши снова аппетитъ, онъ принялся за управленіе своимъ имѣніемъ. Увидавши его въ такомъ положеніи, всѣ тѣ, которые имѣли съ нимъ дѣло, подумали, что наконецъ-то пришло для него время расплатиться съ ними; подъ предлогомъ вступленія съ нимъ въ компанію, они предложили ему всевозможныя порученія—покупку, продажу, мѣну и многое другое, что только касалось ихъ коммерческой области. Но нападающіе скоро увидѣли, что они сами застигнуты въ расплохъ, и принуждены были ретироваться. Старый хитрецъ не потерялъ ни одной изъ своихъ коммерческихъ способностей, — и тотъ самый человѣкъ, который часто не узнавалъ своихъ домашнихъ и позабывалъ свое собственное имя, всегда отлично зналъ цѣну всѣхъ товаровъ и стоимость каждаго земельнаго участка, луга, виноградной горы и лѣса на разстояніи трехъ лье въ окружности. Въ этомъ отношеніи онъ остался совершенно нетронутымъ и невредимымъ; а такъ какъ въ настоящемъ случаѣ его остерегались менѣе, то большая часть тѣхъ, которые хотѣли перехитрить ловкаго калѣку, попались въ свою собственную ловушку.

### Второе наблюденіе.

Въ округѣ Беллей жилъ еще г. Широль, который долгое время и при Людовикѣ XV и при Людовикѣ XVI служилъ въ лейбъ-гвардіи. Его интеллектуальныя способности были какъ разъ подъ стать той службѣ, въ которой онъ провелъ всю жизнь; одна только способность блестяще выдавалась въ немъ— это способность къ игрѣ: онъ прекрасно игралъ не только во всѣ старыя карточныя игры, каковы: ломберъ, пикетъ, вистъ, но послѣ третьей партіи постигалъ всѣ тонкости всякой новой игры, какая только вводилась.

И съ этимъ господиномъ былъ также ударъ, при томъ такой сильный, что онъ впалъ въ совершенную безчувственность. Только двѣ вещи у него остались невредимыми, это: способность къ пищеваренію и способность къ игрѣ.

Онъ каждый день приходилъ въ тотъ домъ, гдѣ съ 20 лѣтъ обыкновенно игралъ свою партію; садился въ уголъ, оставался тамъ неподвижнымъ и дремалъ, нисколько не тревожась тѣмъ, что около него происходило. Когда же начиналась игра, то и ему предлагали карты; онъ всегда бралъ ихъ, и тащился къ игорному столу; тамъ можно было убѣдиться, что болѣзнь, парализовавши большую часть его способностей, нисколько не повредила его способности къ игрѣ.

Еще не задолго предъ смертью, г. Широль представилъ несомнѣнное доказательство своей неприкосновенности, какъ игрока. Случайно пріѣхалъ къ намъ въ Беллей одинъ банкиръ изъ Парижа, если я не ошибаюсь, г. Делэ. Онъ привезъ съ собою рекомендательныя письма; онъ былъ чужой намъ, да въ добавокъ парижанинъ—этого было довольно, чтобы въ нашемъ маленькомъ городкѣ принять его, на сколько можно, любезнѣе.

Г. Делэ былъ большой гастрономъ и игрокъ. Въ первомъ отношеніи его вполнѣ удовлетворяло 5-ти или 6-ти часовое сидѣнье за столомъ; во второмъ же отношеніи удовлетворить его было гораздо труднѣе, потому что онъ съ большой охотой игралъ въ пикетъ и игралъ по 6 франковъ, что далеко оставляло за собой наши самыя дорогія ставки. Чтобы обойти такое препятствіе, мы предположили составить маленькое общество, въ которомъ каждый могъ принимать или не принимать участіе, смотря по своимъ догадкамъ. Одни думали, что парижане плутоватѣе провинціяловъ; другіе, напротивъ, утверждали, что жители большихъ городовъ всегда имѣютъ въ своей особѣ нѣкоторую долю простоватости; какъ бы то



ни было, общество составилось,—но кому поручить оборону нашей общей кассы?... Господину Широлю.

Когда банкиръ увидалъ эту громадную, блѣдную, поблекшую фигуру, которая, двигаясь бокомъ, заняла противъ него мѣсто, онъ подумалъ, что надъ нимъ смѣются; но когда привидѣніе взяло карты и съ ловкостью знатока перемѣшало ихъ и сдало, то онъ увидѣлъ, что оно когда-то могло быть достойнымъ его противникомъ. Но онъ скоро убѣдился, что умѣнье играть еще и теперь не покинуло его, потому что не только въ эту партію, но и во всѣ остальныя, г. Делэ былъ пораженъ, униженъ и ощипленъ, такъ что предъ своимъ отъѣздомъ онъ долженъ былъ отсчитать намъ болѣе 600 франковъ, которые по совѣсти и были раздѣлены между всѣми, участвовавшими въ ассоціаціи. Передъ своимъ отъѣздомъ г. Делэ благодарилъ насъ за тотъ прекрасный пріемъ, который мы ему сдѣлали, но все таки не переставалъ жаловаться на дряхлость своего противника, предложеннаго ему, и увѣрялъ насъ, что всегда будетъ съ горечью воспоминать о томъ несчастномъ пораженіи, которое нанесъ ему мертвецъ.

### Выводъ изъ наблюденій.

Слѣдствіе изъ этихъ двухъ наблюденій легко вывести. Мнѣ кажется, что ударъ, коснувшійся мозга этихъ двухъ господъ, пощадилъ ту часть этого органа, которая долгое время занималась комбинаціями относительно торговли и игры. А эта часть мозга потому такъ твердо противостояла удару, что отъ постояннаго упражненія была сильнѣе другихъ; да и одни и тѣ же впечатлѣнія должны были оставить на ней, вслѣдствіе своего частаго повторенія, болѣе глубокіе слѣды.

### Вліяніе возраста.

91. Возрастъ оказываетъ замѣтное вліяніе на сущность сновидѣній.

Въ дѣтствѣ снятся игры, сады, цвѣты, луга и другіе смѣющіеся предметы; позднѣе—веселыя похожденія, удовольствія любви, сраженія и женитьба, еще позднѣе—опредѣленіе на должность, путешествія, благосклонное вниманіе къ намъ начальства и его приближенныхъ; еще наконецъ позднѣе—тяжбы, непріятности, клады, давнишнія удовольствія и давно умершіе друзья.

### Феномены сновидѣній.

92. Извѣстно, что сонъ и грезы сопровождаются иногда странными явленіями. Ихъ изслѣдованіе можетъ помочь успѣхамъ науки, а потому я и привожу здѣсь три факта изъ моихъ наблюденій, которыя я, въ продолженіе довольно долгаго курса моей жизни, дѣлалъ надъ самимъ собой въ тишинѣ ночи

#### Первое наблюденіе.

Мнѣ снилось ночью, что я открылъ тайну освободиться отъ законовъ тяжести, такъ что моему тѣлу стало все равно подниматься или опускаться,—я могъ то и другое дѣлать съ одинаковою легкостію и по собственной волѣ.

Такое состояніе очаровало меня; можетъ быть, и другіе видали подобные сны, но—спеціально мнѣ принадлежитъ въ этомъ случаѣ тотъ фактъ, что я очень хорошо помнилъ себя, и для меня совершенно ясно было (такъ по крайней мѣрѣ казалось мнѣ) то средство, которымъ я достигъ этой цѣли. Средство казалось мнѣ такъ просто, что я удивлялся, почему это я не могъ открыть его ранѣе.

При пробужденіи, для меня совершенно исчезла объяснительная часть сновидѣнія, а остался въ памяти одинъ только результатъ его. Съ этого времени я твердо убѣжденъ, что рано или поздно геній человѣчества сдѣлаетъ это открытіе, и я на всякій случай заявляю здѣсь мое предположеніе.



#### Второе наблюденіе.

93. За нѣсколько мѣсяцевъ предъ этимъ, мнѣ пришлось испытать во снѣ уже вполнѣ необыкновенное, исключительное ощущеніе удовольствія. Это было сладкое трепетанье всѣхъ частицъ, составлявшихъ бытіе мое. Это былъ страстный, полный нѣги, ознобъ, который отъ поверхности кожи проникалъ внутрь до мозга костей и разливался по всему тѣлу отъ ногъ до головы. Мнѣ казалось, что я вижу фіолетовое пламя, которое играло около моего лба:

Lambere flamma comas, et circum tempora pasci.

(Пламя слегка коснулось волосъ на головѣ и остановилось около висковъ).

Это состояніе, которое я ясно и отчетливо чувствовалъ, продолжалось по крайней мѣрѣ 30 секундъ, и я проснулся, полный изумленія, смѣшаннаго съ нѣкоторымъ испугомъ.

Изъ этого ощущенія, которое я еще очень хорошо помню, и изъ нѣкоторыхъ наблюденій надъ ясновидящими и экзальтированными я вывожу заключеніе, что границы удовольствій еще неизвѣстны и необозначены и что еще нельзя судить, до какой степени наше тѣло можетъ быть иногда счастливо. Я надѣюсь, что физіологія въ далекомъ будущемъ овладѣетъ этими необыкновенными ощущеніями и будетъ въ силахъ намѣренно производить ихъ, какъ теперь напримѣръ сонъ вызывается опіемъ,—такъ что наши потомки чрезъ это въ нѣкоторой степени будутъ вознаграждены за тѣ ужасныя страданія, которымъ мы, ихъ предки, иногда подвергаемся. Это предположеніе находитъ нѣкоторую опору въ аналогіи: давно замѣчено, что сила гармоніи, которая доставляетъ намъ столько живыхъ, чистыхъ и такъ жадно требуемыхъ наслажденій, была совершенно неизвѣстна римлянамъ, потому что ея открытіе не древнѣе 500 лѣтъ.

### Третье наблюденіе.

94. Въ 8 (1800) году я легъ однажды спать безъ всякихъ особенныхъ происшествій предъ этимъ, но проснулся въ часъ утра,—время моего перваго сна. Я былъ въ состояніи необыкновеннаго возбужденія мозга, мои представленья были живы, мои мысли глубоки; казалось, что кругъ моего пониманья расширился. Я приподнялся, и мои глаза были поражены впечатлѣніемъ слабаго, неопредѣленнаго, туманнаго свѣта, который не позволялъ видѣть ни одного предмета. По множеству мыслей, которыя слѣдовали одна за другою съ крайней быстротой, я подумалъ, что это состояніе продолжалось довольно много времени; но мои стѣнные часы убѣждали меня, что оно длилось не болѣе получаса. Случай, совершенно внѣшній и не зависѣвшій отъ моей воли, окончилъ мое обольщеніе—и я спустился на землю.

Мгновенно свѣтовое явленіе исчезло. Я упалъ съ своей высоты, границы моего пониманья опять сжались; однимъ словомъ, я сталъ тѣмъ же, чѣмъ былъ наканунѣ. Но, пробудившись совершенно, я удержалъ въ своей памяти, хотя и съ значительною потерею ясности, часть мыслей, которыя пробѣжали въ моемъ умѣ.

Предметомъ первыхъ изъ нихъ было время; мнѣ думалось, что прошедшее, настоящее и будущее сходятся въ одной точкѣ, такъ что одинаково легко предугадывать будущее и воспоминать прошедшее. Вотъ все, что осталось во мнѣ отъ перваго ясновидѣнія, которое вскорѣ вытѣснилось другимъ.

Мое вниманіе перенеслось на чувства. Я распредѣлялъ ихъ по ихъ совершенству; но когда мнѣ пришло на мысль, что мы одинаково обязаны и внутреннимъ и внѣшнимъ чувствамъ, я сталъ заниматься изслѣдованіемъ первыхъ.

Я уже отыскалъ изъ нихъ 3, если не 4, какъ упалъ на землю. Это были:



1. Сострадані; сердечное чувство, которое является въ насъ, когда мы видимъ страдающимъ подобнаго себѣ.

2. Пристрастіе; чувство превосходства, которое распространяется нами не только на извѣстный предметъ, но и на все, что касается этого предмета или напоминаетъ его.

3. Симпатія; то же чувство превосходства, которое взаимно влечетъ два субъекта другъ къ другу.

Можно подумать, что два послѣднія чувства въ сущности одно и то же; но ихъ нельзя смѣшивать, потому что пристрастіе не всегда бываетъ взаимно, симпатія же, напротивъ, непремѣнно всегда.

Занимаясь состраданіемъ, я пришелъ наконецъ къ мысли, которая показалась мнѣ очень вѣрною и на которую я не могъ бы напасть въ другое время, именно, что изъ сострađанія происходитъ та прекрасная теорема, которая служитъ первымъ основаніемъ всѣхъ законодательствъ:

Не дѣлай другому того, чего самъ не желаешь себѣ.
(Alteri ne facias quod tibi fieri non vis.)

Мысль, которая осталась во мнѣ отъ всѣхъ моихъ ощущеній во время этого необывновеннаго состоянія, казалась мнѣ такъ многозначительною, что я охотно, если бы только это можно было, отдалъ весь остатокъ моей жизни за одинъ мѣсяцъ, проведенный такимъ образомъ.

Писатели легче другихъ поймутъ меня, потому что многимъ изъ нихъ извѣстно подобное состояніе, хотя, можетъ быть, и въ меньшей степени.

Случается, лежишь въ постелѣ въ горизонтальномъ положеніи, съ хорошо закрытою головою, и думаешь о сочиненіи, которымъ занятъ: способность представленія разгорячается, мысли приходятъ одна за другою во множествѣ, являются для нихъ счастливыя выраженія; но какъ скоро приподнялся, чтобы записать все это, одѣлся, положилъ въ сторону свой колпакъ и сѣлъ за письменный столъ,—все вдругъ пропадаетъ,

фантазія охладѣваетъ, ходъ мыслей прерывается, выраженія становятся ошибочными, съ трудомъ отыскиваешь то, что предъ этимъ являлось само собой, и часто бываешь въ необходимости отложить работу до болѣе счастливаго дня.

Все это легко объясняется вліяніемъ, которое обнаруживаетъ на мозгъ перемѣна положенія и температуры. И здѣсь— вліяніе физическаго на моральное.

Углубляясь въ это наблюденіе, я захожу, можетъ быть, слишкомъ далеко, но не могу не прибавить, что экзальтація жителей востока нѣкоторымъ образомъ зависитъ отъ того обстоятельства, что они, согласно съ повелѣніемъ Магомета, носятъ очень теплыя головныя повязки, между тѣмъ какъ монашеские законодатели, можетъ быть, именно на этомъ основаніи вмѣняютъ въ обязанность своимъ подданнымъ брить головы и держать ихъ непокрытыми.

---

## ГЛАВА XX.

### О вліяніи діэты на отдыхъ, сонъ и сновидѣнія.

95. Отдыхаетъ ли, спитъ, или грезитъ человѣкъ, онъ всегда находится подъ властію законовъ питанія и не выходитъ изъ области гастрономіи. Теорія и опытъ одинаково доказываютъ, что качество и количество пищи могущественно дѣйствуютъ на трудъ, отдыхъ, сонъ и сновидѣнія.

### Вліяніе діэты на трудъ.

96. Человѣкъ при дурномъ питаніи не можетъ выдерживать тяжесть долгой работы; его тѣло покрывается потомъ, силы оставляютъ его, и отдыхъ является для него простою невозможностью продолжать свою дѣятельность.

Если онъ занимается умственною работою, то мысли его становятся слабыми и неточными; рефлексія не можетъ ни связать ихъ, ни анализировать, мозгъ изнемогаетъ въ напрасныхъ усиліяхъ и засыпаетъ на полѣ сраженія.

Я всегда думалъ, что ужины въ Отейлѣ и въ гостинницахъ Рамбуйлье и Суассонѣ дѣйствовали очень хорошо на писателей времени Людовика XIV, и остроумный Geoffroy (если только это правда) не былъ такъ неправъ, когда смѣялся надъ поэтами конца 18 столѣтія по поводу сахарной воды, которая, по его мнѣнію, была для нихъ любовнымъ напиткомъ.

Въ силу этихъ принциповъ, я изслѣдовалъ сочиненія нѣ-

которыхъ писателей, о которыхъ извѣстно, что они были бѣдны и терпѣли страданія, и находилъ, что они только тогда обнаруживали энергію, когда въ нихъ дѣйствовало сознаніе своихъ страданій или худо скрытая зависть.

Напротивъ, человѣкъ, который хорошо питается и возстановляетъ свои силы съ благоразуміемъ и разборчивостью, можетъ преодолѣть такую сумму работы, которую не вынесетъ никакое другое живое существо. Императоръ Наполеонъ предъ отъѣздомъ въ Булонь работалъ въ государственномъ совѣтѣ и съ своими министрами безъ перерыва болѣе 30 часовъ, подкрѣпляясь только двумя очень короткими обѣдами и нѣсколькими чашками кофе. Браунъ разсказываетъ, что одинъ повѣренный Англійскаго адмиралтейства, потерявши случайно приходорасходную книгу, чтобы снова составить ее, употребилъ для этого 52 часа, безъ отдыха и перерыва. Ни одинъ человѣкъ, безъ надлежащаго питанія, не могъ бы вознаградить въ себѣ такой чрезмѣрной потери; этотъ комми поддерживалъ себя такимъ образомъ: сначала водою, потомъ легкою пищею, затѣмъ виномъ, далѣе крѣпкимъ бульономъ и наконецъ опіумомъ. Я встрѣтился однажды съ однимъ, извѣстнымъ въ арміи, курьеромъ, который только-что возвратился изъ Испаніи, куда онъ былъ посланъ съ депешею отъ правительства. Онъ кончилъ свой путь въ 12 дней и останавливался въ Мадридѣ только 4 часа;—нѣсколько стакановъ вина и нѣсколько тарелокъ крѣпкаго бульона—вотъ все, чѣмъ питался онъ во время этой долгой, тряской и безсонной ѣзды. Онъ увѣрялъ меня, что твердая пища безъ сомнѣнія лишила бы его возможности продолжать свое путешествіе. *)

---

*) При Наполеонѣ разъѣзды курьеровъ по Испаніи считались за скрытыя причины ихъ смерти. Люди должны были ѣхать впродолженіи многихъ дней, днемъ и ночью, безъ отдыха, сна и пищи, въ постоянномъ страхѣ за свою жизнь, и по большей части возвращались съ смертельнымъ воспаленіемъ въ животѣ, которое въ нѣсколько дней и убивало ихъ. Большая часть любовниковъ Paulinens должны были имѣть эту участь.



О сновидѣніяхъ.

97. Діэта оказываетъ неменьшее вліяніе на сонъ и сновидѣнія.

Голодный не можетъ спать. Пустота желудка держитъ его въ мучительномъ возбужденіи, а если слабость и упадокъ силъ и преодолѣетъ его, то онъ начинаетъ дремать,—но безпокойно и съ перерывами.

Напротивъ, если кто во время обѣда переступилъ границы приличія, тотъ непосредственно погружается въ глубокій сонъ; если ему снится что нибудь, то онъ не помнитъ объ этомъ. Пробуждается онъ вдругъ, неожиданно и затѣмъ съ трудомъ возвращается къ общественной жизни; когда сонъ даже и совсѣмъ пройдетъ, онъ все таки чувствуетъ тягость пищеваренія.

Можно принимать за общее правило, что кофе мѣшаетъ сну. Конечно, привычка ослабляетъ эту непріятность и можетъ даже совсѣмъ ее уничтожить; тѣмъ не менѣе она несомнѣнно имѣетъ мѣсто у всѣхъ европейцевъ, у которыхъ кофе еще только вводится въ употребленіе. Напротивъ, есть нѣкоторыя пищевыя средства, которыя пріятнымъ образомъ вызываютъ сонъ: сюда относятся всѣ тѣ изъ нихъ, въ которыхъ молоко играетъ выдающуюся роль, далѣе всѣ роды латука, портулакъ, цвѣтъ померанца и въ особенности яблоки ранеты, если ихъ ѣсть непосредственно предъ самымъ сномъ.

К. Ф.

### Продолженіе.

98. Опытъ, опирающійся на милліоны наблюденій, доказываетъ, что сновидѣнія зависятъ отъ діэты.

Вообще всѣ слегка возбуждающія средства производятъ сновидѣнія, каковы всѣ сорта чернаго мяса—голуби, утки, дичь и въ особенности зайцы. Спаржа, сельдерей, трюфели, конфекты и въ особенности ваниль имѣютъ такое же дѣйствіе.

Впрочемъ, большей ошибкой будетъ вѣрить, что нужно непремѣнно удалять со стола всѣ эти вещества, возбуждающія грезы. Сновидѣнія, ими вызванныя, по большей части, бываютъ легки и пріятны; онѣ продолжаютъ наше существованіе въ то время, когда оно кажется прерваннымъ.

Есть люди, для которыхъ сонъ есть особаго рода жизнь, нѣчто въ родѣ длиннаго романа, у которыхъ грезы слѣдуютъ одна за другою въ извѣстномъ порядкѣ, у которыхъ во вторую ночь оканчивается сонъ, начавшійся въ предыдущую. Такимъ людямъ снятся лица, которыхъ они или едва знаютъ, или даже вовсе никогда не видали въ дѣйствительности.

### Результатъ.

99. Человѣкъ, который размышляетъ о своей физической жизни и располагаетъ ею на основаніи принциповъ, нами развитыхъ, всегда предусмотрительно заботится о своемъ отдыхѣ, снѣ и сновидѣніяхъ.

Онъ распредѣляетъ свою работу такъ, что она никогда не переступаетъ за границы должнаго; онъ облегчаетъ ее, съ разборчивостію разнообразя ею, и освѣжаетъ свои способности краткими отдыхами, которые нисколько не нарушаютъ связи дѣла и которые иногда становятся обязательны.

Если ему во время дня необходимъ отдыхъ болѣе продолжительный, то онъ всегда пользуется имъ сидя и старается прогонять отъ себя дремоту, если возможно преодолѣть ее; онъ никогда не имѣетъ привычки спать днемъ.



Если же наступившая ночь зоветъ его ко сну, то онъ ретируется въ хорошо провѣтренную комнату и тамъ никогда не окутываетъ занавѣсомъ своей постели, чтобы не дышать сто разъ однимъ и тѣмъ же воздухомъ, и не закрываетъ окна ставнями, чтобы, когда глаза его откроются, онъ могъ утѣшиться остаткомъ свѣта.

Онъ располагается на постелѣ, которая слегка возвышена въ головахъ; его уши закрываются волосами; его ночной колпакъ сдѣланъ изъ полотна; его грудь не стѣснена подъ тяжестію одѣяла,—онъ заботится только о томъ, чтобы были достаточно согрѣты его ноги. *)

Онъ съ должною разборчивостію покушалъ, не отказываясь ни отъ просто хорошихъ и ни отъ изысканныхъ блюдъ: пилъ хорошее и даже очень крѣпкое вино—но съ осторожностью. За десертомъ больше говорилъ о легкихъ предметахъ, нежели о политикѣ, и сочинялъ больше мадригалы, чѣмъ эпиграммы; затѣмъ выпилъ чашку кофе, а если его конституція позволяла, спустя нѣсколько минутъ и стаканъ отличнаго ликера—единственно за тѣмъ только, чтобы надушить свой ротъ. Словомъ—онъ велъ себя во всемъ, какъ пріятный гость и отличный знатокъ, и при всемъ томъ едва переступилъ границы необходимости.

Въ такомъ состояніи онъ ложится спать, довольный собою и другими; его глаза закрываются и послѣ нѣкоторой дремоты онъ погружается въ глубокій сонъ.

---

*) Тюфяки и одѣяла, набитыя гусиными перьями, которыя еще во многихъ мѣстахъ употребляются, бываютъ причиною нѣкоторыхъ физическихъ и моральныхъ непріятностей.

К. Ф.

Въ скоромъ времени природа возьметъ свою дань, и ассимиляція вознаградитъ потерю въ организмѣ. Тогда пріятныя сновидѣнія перенесуть его въ другую, полную таинственности, жизнь; онъ увидитъ тѣхъ, кого любитъ, снова найдетъ свои любимыя занятія и улетитъ въ мѣста, которыя ему нравятся.

Наконецъ сонъ мало-по-малу оставляетъ его, и онъ возвращается въ общество, нисколько не жалѣя о потерянномъ времени, потому что его сонъ былъ для него дѣятельностію безъ всякаго утомленія и удовольствіемъ безъ всякой непріятной примѣси.

---

## ГЛАВА XXI.

### О тучности *).

100. Если бы я захотѣлъ быть врачемъ съ докторскимъ дипломомъ, то прежде всего написалъ бы хорошую монографію о тучности, а потомъ постарался бы совершенно овладѣть этимъ уголкомъ науки и пользовался бы двойною выгодой: у меня было бы много такихъ больныхъ, которые на самомъ дѣлѣ чувствовали бы себя великолѣпно, да кромѣ того меня бы каждый день стала осаждать своими жалобами вся прекрасная половина человѣческаго рода, потому что для женщинъ обладать правильными, соразмѣрно округленными формами—ни болѣе, ни менѣе, какъ дѣло всей жизни.

Чего я не сдѣлалъ, то сдѣлаетъ другой врачъ, и если онъ вмѣстѣ съ этимъ будетъ ученымъ, скромнымъ и съ изящными манерами господиномъ, то я предсказываю ему удивительный успѣхъ.

Exoriare aliquis nostris ex ossibus haeres!

---

*) Кажется, въ скоромъ времени профессоръ Юліусъ Фогель въ Галлѣ переведетъ и издастъ брошюрку одного англійскаго джентельмена объ этомъ же предметѣ. Если что и можно найти въ ней хорошее, то все это, какъ читатель самъ легко можетъ убѣдиться, еще за 40 лѣтъ было гораздо лучше и разумнѣе высказано Брилья-Савареномъ.

*К. Ф.*

Эта брошюра появилась уже и въ русскомъ переводѣ.

(Можетъ быть, кто и изъ нашихъ костей составитъ себѣ наслѣдство!)

Между тѣмъ я хочу указать дорогу, потому что смѣю надѣяться, что въ книгѣ, которая ставитъ человѣка въ должное отношеніе къ пищѣ, статья о тучности будетъ нелишнею.

Я разумѣю подъ тучностію ту степень накопленія жира, когда части организма, безъ всякаго болѣзненнаго ощущенія съ нашей стороны, мало-по-малу увеличиваются и постепенно теряютъ свой первоначальный видъ и гармонію.

Есть родъ тучности, которая ограничивается одною только нижнею областью живота. Ничего подобнаго я никогда не встрѣчалъ у женщинъ, потому что у нихъ слабы нервы, и если онѣ начинаютъ полнѣть, то въ такомъ случаѣ не щадится ни одна часть тѣла. Я называю этотъ родъ тучности гастрофоріею, а тѣхъ, которые страдаютъ ею, гастрофорами (Bauchträger — брюхоносцами). Я самъ принадлежу къ числу такихъ людей, но хотя у меня животъ и довольно выдается впередъ, за то у меня голено-таранное сочлененіе (соединеніе голени со стопою) и сухожилье на пяткѣ такъ же худы, какъ у арабскаго скакуна.

Тѣмъ не менѣе я смотрѣлъ всегда на свой животъ, какъ на опаснаго врага, и побѣдилъ его, оставивъ ему одну только величественную округлость; но я долженъ былъ бороться, чтобы побѣдить, и только тридцатилѣтней борьбѣ обязанъ я счастливымъ успѣхомъ своей попытки.

Я начну съ выдержки изъ моего болѣе, нежели пятисотаго, разговора за столомъ съ своими сосѣдями, которымъ или еще только угрожала, или уже была вполнѣ знакома тучность.

Толстякъ. Боже мой, какой великолѣпный хлѣбъ! Гдѣ вы его берете?

Я. У Лиме, на Ришельевской улицѣ. Онъ хлѣбникъ герцога Орлеанскаго и принца Конде. Я началъ брать у него, потому что онъ мой сосѣдъ; продолжаю брать, потому что считаю его лучшимъ хлѣбникомъ въ мірѣ.



Толстякъ. Я попомню это; я очень много ѣлъ хлѣба, а изъ-за такого хлѣбца, какъ этотъ, готовъ отказаться отъ всего остальнаго.

Другой толстякъ. Но что же вы кушаете мясной бульонъ изъ вашего супа и оставляете на тарелкѣ великолѣпный Каролинскій рисъ?

Я. Это моя особенная діэта.

Толстякъ. Дурная діэта Нѣтъ я такъ люблю рисъ, мучную пищу, пастеты и подобныя вещи; это и питательнѣе, дешевле и покойнѣе.

Совершенный толстякъ. Будьте такъ добры, monsieur, пришлите мнѣ картофель, который стоитъ передъ вами;—все такъ быстро уничтожается, что я боюсь опоздать.

Я. Вотъ—извольте, monsieur.

Толстякъ. Но вы конечно не забудете и себя. Картофеля осталось еще достаточно для насъ двоихъ, а тамъ хоть пусть начнется потопъ.

Я. Я не возьму ничего. Я смотрю на картофель, какъ только на средство противъ голода, и вовсе не нахожу вкусъ его пріятнымъ.

Толстякъ. Гастрономическая ересь! Нѣтъ ничего лучше картофеля; я ѣмъ его, какъ бы онъ ни былъ приготовленъ, и если при второй перемѣнѣ будетъ еще какой, то я желаю удержать за собой право и на этотъ.

Толстая дама. Сдѣлайте одолженіе, позвольте мнѣ тѣ Суассонскіе бобы, которые я вижу тамъ на концѣ стола.

Я исполняю приказаніе и тихо про себя напѣваю на извѣстный мотивъ:

Les Soissonnais sont heureux.
Les haricots sont chez eux...

Толстая дама. Вы не шутите, это—истинное сокровище для той страны. Одинъ Парижъ получаетъ ихъ оттуда на очень значительную сумму. Прошу вашего снисхожденія и къ маленькимъ англійскимъ бобамъ; если они еще зелены, это—просто божественная пища.

Я. Проклятіе бобамъ, проклятіе и всѣмъ англійскимъ бобамъ!

Толстая дама съ рѣшительной миной. Я смѣюсь надъ вашимъ проклятіемъ. Ужъ не хотите ли вы одни быть для себя закономъ?

Я къ другой дамѣ. Поздравляю васъ, madame, съ прекраснымъ здоровьемъ. Мнѣ кажется, что вы немного пополнѣли съ тѣхъ поръ, какъ я въ послѣдній разъ имѣлъ честь васъ видѣть.

Толстая дама. Я обязана этимъ, вѣроятно, своей новой діэтѣ.

Я. Какъ такъ?

Толстая дама. Съ нѣкотораго времени я во время завтрака ѣмъ хорошій жирный супъ, двойную порцію, и какой супъ! ложка можетъ стоять въ немъ.

Я къ другой дамѣ. Madame, если мои глаза меня не обманываютъ, то вы съ удовольствіемъ возьмете кусокъ шарлотты; я хочу его для васъ разрѣзать.

Толстая дама. Вы обманываетесь, monsieur. Я вижу вонъ тамъ два мои любимые предмета, оба мужескаго рода. Одинъ пирогъ съ рисомъ, другой громадный Савойскій бисквитъ. Замѣтьте разъ на всегда, что я сладкое пирожное предпочитаю всему другому.

Я къ другой дамѣ. Пока тамъ на концѣ толкуютъ о политикѣ, позвольте мнѣ, madame, изслѣдовать для васъ содержаніе этого франшипана.

Толстая дама. Съ удовольствіемъ. Я пастеты предпочитаю всему другому. Мы держимъ для этого въ домѣ особаго



повара, и я вполнѣ вѣрю, что мы съ дочерью не даромъ платимъ ему деньги.

Я, осмотрѣвши юную красавицу. Это чудесно дѣйствуетъ на нихъ. Ваша дочь такъ хороша, такъ прекрасно и вполнѣ развита.

Толстая дама. Но—можете себѣ представить, что ея подруги говорятъ ей, что она будто бы черезчуръ полна.

Я. Можетъ быть изъ зависти...

Толстая дама. Очень можетъ быть. Впрочемъ я въ скоромъ времени выдаю ее замужъ—и первое дитя все приведетъ въ отличный порядокъ.

Подобными разговорами я выяснялъ теорію, основанія которой приисканы мною внѣ человѣческаго общества, именно, что тучность всегда зависитъ отъ такого рода пищи, въ которой много содержится крахмальнаго элемента; я нахожу, что такая пища всегда имѣетъ такое дѣйствіе. И въ самомъ дѣлѣ, никогда не бываютъ тучными плотоядныя животныя, напр. волки, шакалы, хищныя птицы, вороны и т. д. Не жирѣютъ и травоядныя, пока возрастъ не позволяетъ быть имъ спокойными. Но они и во всякое время могутъ быстро отучнѣть, если кормить ихъ картофелемъ, хлѣбомъ, или мукою всякаго рода.

Никогда не встрѣтите тучности ни между дикими, ни въ тѣхъ классахъ общества, гдѣ работаютъ за тѣмъ, чтобы ѣсть, и ѣдятъ только для того, чтобы жить.

## Причины тучности.

**101.** На основаніи предыдущихъ наблюденій, въ справедливости которыхъ всякій можетъ самъ удостовѣриться, легко изложить дѣйствительныя причины тучности.

Первая причина—это естественное предрасположеніе индивидуума. Всѣ люди родятся съ извѣстными предрасположенія-

ми, которыя ясно обозначены на ихъ лицѣ. Изъ ста человѣкъ, умершихъ отъ чахотки, девяносто имѣютъ темные волосы, длинное лицо и острый носъ. Изъ сотни тучныхъ у девяносто непремѣнно лицо на пособіе полной луны, круглые глаза и тупой носъ.

Итакъ вѣрно, что есть люди, которые отъ природы предрасположены къ тучности, конечно, если при этомъ и пищеварительная сила ихъ желудковъ выработываетъ большое количество жира.

Эта матеріальная истина, въ которой я глубоко убѣжденъ, въ извѣстныхъ случаяхъ придавала печальный характеръ моему взгляду на вещи.

Когда напримѣръ приходится быть въ обществѣ молоденькихъ. живыхъ, розовыхъ барышень съ вздернутыми носиками, округленными формами, пухленькими ручками, маленькими и полными ножками, то весь свѣтъ обыкновенно приходитъ въ восторгъ и находитъ ихъ прелестными: я же, наученный опытомъ, обращаю свой взоръ впередъ и вижу опустошеніе, которое лѣтъ черезъ десять произведетъ тучность надъ всѣми этими свѣжими прелестями, и вздыхаю о томъ злѣ, которое еще не наступило. Такое преждевременное состраданіе—тяжелое чувство и представляетъ одно изъ многихъ доказательствъ, что человѣкъ былъ бы очень несчастливъ, если бы могъ предвидѣть будущее.

Вторая причина тучности—мучная пища, которая играетъ главную роль въ каждодневномъ питаніи человѣка. Всѣ животныя, питающіяся мучною пищею, становятся жирными, а человѣкъ подлежитъ общимъ законамъ.

Крахмальная пища дѣйствуетъ еще быстрѣе и успѣшнѣе, если соединить ее съ сахаромъ. Сахаръ и жиръ содержатъ водородъ, и оба сгараемы. Мучная пища съ такою примѣсью на столько же дѣйствительна, на сколько и вкусна; а сладкую пищу ѣдятъ и тогда, когда естественный аппетитъ уже



успокоенъ, а остался только тотъ, который поддерживается тѣмъ, что изобрѣли утонченное искусство и заманчивая мода.

Дѣйствіе крахмальной пищи нисколько не уменьшается, если вводятъ ее въ организмъ при посредствѣ жидкостей, каково напр. пиво и подобные напитки. У народовъ, охотниковъ до пива, можно встрѣтить удивительнѣйшее развитіе брюха *). Нѣкоторыя парижскія семейства, которыя въ видахъ экономіи стали въ 1817 году пить пиво, такъ какъ вино было дорого, были награждены за это такою полнотой, что теперь не знаютъ, что съ ней сдѣлать.

## Продолженіе.

102. Двойная причина тучности заключается въ долгомъ снѣ и недостаткѣ тѣлеснаго движенія.

Человѣческій организмъ много пріобрѣтаетъ во время сна и мало теряетъ впродолженіи такого же времени, если нѣтъ мускульной дѣятельности. Поэтому движеніемъ нужно изгонять изъ организма пріобрѣтенный излишекъ; когда же сонъ бываетъ продолжителенъ, то этимъ самымъ ограничивается время, въ которое можно бы быть дѣятельнымъ.

Люди, которые любятъ долго спать, обыкновенно страшатся всего, что можетъ принести съ собою даже только тѣнь утомленія. Излишекъ ассимиляціи такимъ образомъ не поступаетъ въ круговоротъ матеріи, но, хорошо неизвѣстнымъ намъ процессомъ, увеличиваясь чрезъ прибавленіе ста частей водорода, превращается въ жиръ, который вслѣдствіе своего передвиженія собирается въ клѣткахъ соединительной ткани.

---

*) Что сказалъ бы теперь Брилья-Саварень, когда баварское пиво распространяетъ свое господство на весь міръ, и даже въ Италіи баварское пивное брюхо пускаетъ корни?

*К. Ф.*

Продолженіе.

103. Послѣдняя причина тучности заключается въ чрезмѣрномъ употребленіи пищи и питья.

Вполнѣ резонно утверждаютъ, что одна изъ привилегій человѣка состоитъ въ томъ, что онъ можетъ ѣсть, не чувствуя голода, и пить, не чувствуя жажды; дѣйствительно, у животныхъ нѣтъ этого преимущества, потому что оно раждается вслѣдствіе размышленія надъ гастрономическими наслажденіями и изъ жажды продлить ихъ *).

Вездѣ, гдѣ только можно встрѣтить человѣка, обнаруживается эта двоякая наклонность: извѣстно, что дикіе ѣдятъ, не зная никакой мѣры, и упиваются при всякомъ удобномъ случаѣ до скотоподобія.

Что же касается насъ, гражданъ двухъ міровъ, воображающихъ себя въ апогеѣ цивилизаціи, то и мы, какъ извѣстно, ѣдимъ очень много. Я говорю это не для маленькаго числа тѣхъ, которые по скупости или по нуждѣ живутъ уединенно; первые утѣшаютъ себя тѣмъ, что успѣли накопить, вторые вздыхаютъ, что ничего лучше не могутъ сдѣлать. Я утверждаю это для всѣхъ тѣхъ, которые живутъ вокругъ насъ, и то принимаютъ гостей, то сами ѣдутъ въ гости, которые приглашаютъ и принимаютъ съ полною предупредительностію и вниманіемъ, которые, не чувствуя никакой потребности, все таки продолжаютъ ѣсть съ блюда, потому что оно смотритъ такъ соблазнительно, и пить вино, потому что оно иностраннаго происхожденія. Я утверждаю это, пусть они хоть ежедневно толкутся въ салонѣ, или празднуютъ только воскресенье и рѣдко понедѣльникъ: въ огромномъ большинствѣ случаевъ всѣ они ѣдятъ и пьютъ очень много и ежедневно безъ всякой нужды истребляютъ непомѣрное количество пищи.

---

*) Въ особенности плотоядныя животныя ѣдятъ часто сверхъ голода;—что онѣ не пьютъ сверхъ жажды, объясняется просто тѣмъ, что вода—единственное питье ихъ.

*К. Ф.*



Эта всегда дѣйствительная причина вліяетъ различнымъ образомъ, смотря по состоянію индивидуума; у тѣхъ, которые имѣютъ скверный желудокъ, она производитъ скорѣе не тучность, а разстройство пищеваренія.

Анекдотъ.

104. У насъ предъ глазами примѣръ, о которомъ знаетъ половина Парижа.

Домъ господина Lang былъ однимъ изъ блестящихъ. Г. Lang держалъ отличный столъ; но желудокъ его былъ такъ же плохъ, какъ велика была его прожорливость. Онъ отлично принималъ гостей и ѣлъ съ мужествомъ, достойнымъ лучшаго назначенія.

Все шло прекрасно до окончанія кофе, но потомъ желудокъ отказывался отъ работы, которую ему предлагали; начинались боли, и несчастный гастрономъ долженъ былъ ложиться на софу и до слѣдующаго утра платить долгими страданіями за то короткое удовольствіе, которое онъ отвѣдалъ.

Замѣчательно, что онъ никогда не исправлялся;—пока онъ жилъ, всегда продолжалось это странное чередованье, и страданія предшествовавшаго дня никогда не имѣли никакого вліянія на обѣдъ слѣдующаго.

Но на тѣхъ особъ, у которыхъ дѣятельный желудокъ, чрезмѣрное употребленіе пищи дѣйствуетъ совершенно такъ, какъ объ этомъ говорено было выше; все переваривается и что не пошло на вознагражденіе убыли въ организмѣ, превращается въ жиръ.

У другихъ желудокъ отказывается переваривать пищу; она проходитъ по кишечному каналу безъ всякой пользы, и тѣ, которымъ неизвѣстна причина этого, удивляются, почему это такъ много хорошихъ, питательныхъ вещей не производитъ никакого хорошаго результата.

Нужно впрочемъ замѣтить, что я къ сожалѣнію не изчерпалъ всего предмета, потому что есть много отдаленныхъ причинъ, которыя происходятъ отъ нашихъ разныхъ привычекъ, глупостей и удовольствій, и которыя относятся къ главнымъ причинамъ, мною означеннымъ, какъ вспомогательныя.

Я предоставляю все это моему преемнику, о которомъ я упоминалъ въ началѣ главы, а самъ удовольствуюсь только нѣкоторыми замѣчаніями, на которыя имѣетъ право всякій, кто первый коснулся извѣстнаго предмета.

Неумѣренность съ давняго времени обращала на себя вниманіе изслѣдователей. Философы прославляли воздержаніе, правители издавали законы противъ роскоши, духовные гремѣли противъ обжорства; но—увы! люди еще до сихъ поръ не убавили ни одного куска въ своей пищѣ и искусство ѣсть много съ каждымъ днемъ все болѣе процвѣтаетъ.

Можетъ быть, я буду счастливѣе, идя по новой дорогѣ и указывая на физическія неудобства тучности. Забота о самосохраненіи (self-preservation), быть можетъ, убѣдительнѣе морали, краснорѣчивѣе проповѣдей, дѣйствительнѣе законовъ, и я вѣрю, что прекрасный полъ не отвернется отъ свѣта, который открывается предъ его глазами.

### Дурныя слѣдствія тучности.

105. Тучность производитъ дурное вліяніе на оба пола, вредя и силѣ и красотѣ.

Она вредитъ силѣ, увеличивая вѣсъ движущейся массы безъ увеличенья движущей силы; она, далѣе, вредитъ ей, затрудняя дыханіе, при чемъ становится невозможною работа, при которой необходимо продолжительное употребленіе мускульной силы.



Тучность вредитъ красотѣ, потому что она нарушаетъ первоначальную гармонію въ частяхъ тѣла, не увеличивая всѣхъ ихъ одинаковымъ образомъ. Она вредитъ ей, потому что наполняетъ углубленія, которыя природа назначила для образованія тѣней. Поэтому часто приходится встрѣчать физіономіи, которыя прежде были привлекательны, а потомъ, вслѣдствіе ожирѣнія, теряли всю свою выразительность.

Даже и глава послѣдняго правленія (Наполеонъ) не избѣгъ этого закона. Во время послѣдней кампаніи онъ сдѣлался очень полонъ; прежде блѣдный, онъ сталъ пепельно-сѣраго цвѣта, и его глаза потеряли свое гордое выраженіе.

Тучность ведетъ за собою отвращеніе къ танцамъ, прогулкамъ, верховой ѣздѣ и неспособность къ занятіямъ и развлеченіямъ, которыя требуютъ нѣкоторой подвижности и ловкости.

Въ ней кроется также расположеніе къ извѣстнымъ болѣзнямъ (каковы апоплексія, водянка, раны на ногахъ) и препятствіе къ успѣшному леченію всѣхъ прочихъ.

### Примѣры тучности.

106. Къ тучнымъ полководцамъ, которыхъ я могу вспомнить, принадлежатъ Марій и Иванъ Собіескій.

Марій, маленькаго роста, былъ такъ же широкъ, какъ и длиненъ, и, можетъ быть, именно эта странность испугала Кимвра, который хотѣлъ было убить его. Короля Польскаго тучность едва не привела къ погибели, когда онъ, будучи окруженъ турецкою кавалеріей, предъ которой долженъ былъ бѣжать, не могъ перевести духа; онъ навѣрное былъ бы изрубленъ въ куски, если бы нѣкоторые изъ его адъютантовъ

не поддержали его, на половину обезсиленаго, на лошади, въ то время какъ другіе съ благородными мужествомъ жертвовали собою, чтобы остановить непріятеля.

Если я не ошибаюсь, то также чрезвычайно тученъ былъ герцогъ Вандомскій, этотъ достойный сынъ великаго Генриха; онъ умеръ на постояломъ дворѣ, покинутый всѣмъ свѣтомъ; предъ смертью, когда въ немъ еще было довольно сознанія, онъ видѣлъ, какъ его послѣдній слуга силою вырвалъ подушку, на которой онъ покоился, приготовляясь испустить послѣднее дыханіе.

Книги наполнены примѣрами чудовищной тучности Я оставляю ихъ въ сторонѣ, и хочу сказать только о тѣхъ, которыя самъ видѣлъ.

Господинъ Рамо, мой школьный товарищъ, мэръ г. Шалера въ Бургундіи, имѣлъ росту 5 футовъ и 2 дюйма, а вѣсилъ 500 фунтовъ. Герцогъ де-Люинь, рядомъ съ которымъ мнѣ часто приходилось сидѣть, былъ до безобразія тученъ; тучность изуродовала его прекрасную фигуру, и онъ свои послѣдніе годы жизни провелъ въ постоянной дремотѣ.

Но особенно замѣчательнымъ въ этомъ родѣ былъ гражданинъ Нью-Іорка, котораго еще и теперь жители Парижа могутъ видѣть на улицѣ Broadway, гдѣ онъ сидитъ въ огромныхъ креслахъ, ножки которыхъ могли бы, кажется, поддержать церковь. Едуардъ былъ ростомъ въ 5 футовъ и 10 дюймовъ; но когда онъ растолстѣлъ, то имѣлъ по крайней мѣрѣ 8 футовъ въ окружности. Его пальцы походили на пальцы того римскаго императора, для котораго женино колье могло замѣнить кольцо на рукѣ. Его руки и ноги были цилиндричны, и его стопа, какъ у слона, была совершенно закрыта его толстою ногою.. Тяжесть жира тянула внизъ его нижнее вѣко, и оно было постоянно открыто; но что дѣлало его фигуру страшно безобразною,—это два круглыхъ лишнихъ подбородка, которые на



длину фута спускались по его груди, такъ что его лицо походило на капитель изуродованной колонны. Въ такомъ состояніи Едуардъ проводилъ свою жизнь около окна нижней комнаты, которое выходило на улицу, при чемъ онъ время отъ времени выпивалъ стоявшаго около него въ большой кружкѣ пива. Такая необыкновенная фигура необходимо должна была обращать на себя вниманіе прохожихъ. Но они не могли долго останавливаться, потому что Едуардъ сейчасъ же обращался въ бѣгство, восклицая гробовымъ голосомъ: что вы такъ пристально смотрите на меня, какъ дикія кошки!.. Подите прочь отъ меня, грубые болваны! Проходите мимо, негодные! собаки!... и подобныя пріятныя выраженія. Чаще и чаще раскланиваясь съ нимъ, называя его по имени, я наконецъ рѣшился заговорить съ нимъ; во время нашего разговора онъ увѣрялъ меня, что ему вовсе не скучно, что онъ нисколько не несчастливъ и что онъ охотно въ такомъ состояніи будетъ ждать конца міра, если только смерть ранѣе не придетъ къ нему.

Изъ предыдущаго ясно, что тучность, если и не болѣзнь, то большое неудобство, въ которомъ почти всегда виноваты мы сами. Отсюда же вытекаетъ, что тѣ, которые еще не испытали этого неудобства, должны стараться предохранить себя отъ него, а тѣ, которые уже подверглись ему, удалить его; и мы хотимъ предложить благосклонному вниманію этихъ послѣднихъ тѣ средства, которыя даетъ намъ основанная на опытѣ наука.

---

## ГЛАВА XXII.

### Образъ жизни, предотвращающій или исцѣляющій тучность.

**107.** Я начинаю съ дѣйствительнаго случая, который показываетъ, какъ много нужно присутствія духа, чтобы начать такой образъ жизни.

Господинъ Луи Греффюль, который впослѣдствіи былъ пожалованъ его величествомъ въ графское достоинство, пришелъ ко мнѣ однажды утромъ и сказалъ, что онъ слышалъ, что я занимаюсь изученіемъ тучности; а такъ какъ и онъ страдалъ отъ нея, то и просилъ моего добраго совѣта *). «Я не докторъ», отвѣчалъ я ему, «и могъ бы отказаться отъ вашего предложенія; но я—къ вашимъ услугамъ только съ условіемъ: дайте мнѣ честное слово, что вы впродолженіи мѣсяца съ строгою точностью будете исполнять все, что я вамъ предпишу».

Господинъ Греффюль подалъ мнѣ руку, а я на другое утро далъ ему свой рецептъ отъ тучности, первый параграфъ ко-

*) Двадцать лѣтъ тому назадъ я писалъ ex professo трактатъ о тучности. Мои читатели въ особенности пожалѣютъ о предисловіи; оно было написано въ драматической формѣ, въ немъ я доказывалъ одному доктору, что лихорадка менѣе опасна, чѣмъ судебный процессъ; потому что онъ, препровождая своего паціента на носилки и церковный погостъ, предварительно надоѣдалъ ему своимъ бѣганьемъ, обѣщаніями, ложью и клятвами, а въ заключеніе совершенно лишалъ его спокойствія, веселья и всѣхъ денегъ: хорошая истина, заслуживающая такого же распространенія, какъ и всякая другая.



тораго приказывалъ ему отъ начала до конца діэты строго слѣдить за собою, чтобы имѣть математическое основаніе для полученія хорошаго результата.

По истеченіи мѣсяца, г. Греффюль пришелъ ко мнѣ снова и держалъ слѣдующую рѣчь:

«Monsieur», сказалъ онъ, «я слѣдовалъ вашему рецепту съ такою точностію, какъ будто бы отъ этого зависѣла вся моя жизнь, и нашелъ, что вѣсъ моего тѣла впродолженіе мѣсяца уменьшился на 3 фунта, а можетъ быть и нѣсколько больше. Но я долженъ былъ для достиженія этого результата такъ насиловать всѣ мои любимыя привычки и всѣ мои наклонности, однимъ словомъ, такъ много страдать, что теперь мнѣ остается только поблагодарить васъ за добрый совѣтъ, отказаться отъ всего хорошаго, что только онъ могъ принести съ собою и оставить свою будущность на волю Провидѣнія.»

Послѣ такого рѣшенія, которое я безъ смущенія выслушалъ, послѣдовало то, что и должно было ожидать. Г. Греффюль становился все толще и толще, страдалъ отъ всѣхъ дурныхъ послѣдствій крайней тучности и умеръ 40 лѣтъ отъ удушья, которому онъ былъ подверженъ.

### Общія правила.

**108.** Леченіе тучности должно начаться съ исполненія слѣдующихъ трехъ предписаній абсолютной теоріи: умѣренности въ пищѣ, воздержности въ снѣ и движенія пѣшкомъ или на лошади.

Это — первыя, главныя цѣлительныя средства, которыя представляетъ намъ наука; но я считаю это очень недостаточнымъ, потому что знаю людей и вещи: всякое предписаніе, которое не исполняется буквально, остается недѣйствительнымъ.

Во-первыхъ: нужно имѣть большую силу воли, чтобы выдти изъ стола нѣсколько голоднымъ, пока еще аппетитъ продолжается; одинъ кусокъ неодолимо влечетъ за собою другой, и въ общей сложности мы ѣдимъ до тѣхъ поръ, пока голодны, вопреки предписаніямъ докторовъ, но по примѣру самихъ же докторовъ.

Во-вторыхъ: предписать тучнымъ людямъ вставать рано— значитъ ранить ихъ въ самое сердце. Они утверждаютъ, что здоровье ихъ отъ этого нисколько не страдаетъ, если же они станутъ вставать рано, то цѣлый день послѣ будутъ очень дурно себя чувствовать; а полныя дамы жалуются, что у нихъ отъ этого глаза становятся мутными. Всѣ согласятся пожалуй ложиться позднѣе, но за то будутъ спать днемъ,—и вотъ спасительное средство убѣгаетъ отъ насъ.

Въ третьихъ: ѣздить верхомъ дорого стоитъ и ни для всякаго доступно и возможно.

Если предложить пріятной полной дамѣ прогуляться верхомъ на лошади, то она съ удовольствіемъ согласится, но только подъ тремя условіями: она желаетъ во-первыхъ имѣть красивую, живую и смирную лошадь; во-вторыхъ—новое амазонское платье по послѣдней модѣ, и въ третьихъ предупредительнаго и любезнаго господина въ проводники. Такъ какъ эти три условія рѣдко бываютъ всѣ вмѣстѣ, то прогулка верхомъ и неудается.

Противъ прогулки пѣшкомъ — другія возраженія. Можно устать до смерти, вспотѣть и получить колотье въ боку; пыль можетъ насѣсть на чулки, острые камни проколоть башмаки— и нѣтъ никакихъ средствъ настоять на своемъ!—Наконецъ, если во время этихъ разнообразныхъ попытокъ сдѣлается легкій припадокъ мигреня, или вскочитъ на кожѣ прыщъ величиною съ булавочную головку, все это приписывается новой діэтѣ; она оставляется—и доктору остается только бѣситься.



Но если даже тотъ, кто и захочетъ уменьшить свою тучность, будетъ умѣренно ѣсть, мало спать и двигаться такъ много, сколько это возможно, то и всего этого будетъ для него недостаточно; онъ долженъ искать еще другое средство, чтобы достигнуть цѣли.

Теперь найденъ безошибочный методъ, который можетъ помѣшать дальнѣйшему развитію тучности или уменьшить ее, если она достигла безобразныхъ размѣровъ. Этотъ методъ, основанный на дѣйствительныхъ данныхъ физики и химіи, состоитъ въ цѣлесообразной діэтѣ.

Эта діэта выше всякихъ медикаментовъ, потому что она дѣйствуетъ непрерывно, днемъ и ночью, во время дѣятельности и во время сна; ея вліяніе возобновляется съ каждымъ обѣдомъ и наконецъ въ ея власти всѣ части организма. Она основана на изученіи общихъ и дѣйствительныхъ причинъ тучности. Такъ какъ накопленіе жира у человѣка, какъ и у животныхъ, зависитъ отъ мучной, крахмальной пищи, и такъ какъ дѣйствіе такой пищи на животныхъ постоянно у насъ предъ глазами, то отсюда и можно вывести очень послѣдовательное заключеніе, что болѣе или менѣе строгая воздержность отъ пищи, содержащей муку и крахмалъ, непремѣнно должна уменьшать тучность.

«Ахъ, Боже мой!» воскликнутъ читатели и читательницы, «какой жестокій профессоръ! Однимъ взмахомъ пера онъ запрещаетъ намъ все, что мы любимъ, бѣлые хлѣбы отъ Лиме, бисквиты отъ Ашара, пирожное отъ... однимъ словомъ такъ много хорошихъ вещей, которыя приготовляются съ масломъ и мукою, съ сахаромъ и мукою, съ мукою, сахаромъ и яйцами. Онъ не щадитъ ни картофеля, ни макаронъ! Можно ли было ожидать этого отъ человѣка, который смотритъ такъ добродушно?» *)

*) «О Боже мой! Нѣтъ, не подъ силу здѣсь, въ этомъ Франкфуртѣ,» говорилъ около меня въ 1848 году одинъ членъ пар-

«Что я слышу тамъ,» отвѣчаю я, принявши строгую мину, къ которой прибѣгаю по крайней мѣрѣ разъ въ годъ; «хорошо! Такъ ѣшьте, жирѣйте, становитесь неповоротливыми, неуклюжими, страдайте одышкою и умирайте въ растопленномъ салѣ; я все это замѣчу для себя и изображу васъ во второмъ изданіи моей книги... Но, что я вижу? Одна только моя фраза, какъ громомъ, поразила васъ; вы страшитесь и просите меня отвратить молнію. Успокойтесь; я предпишу вамъ вашу діэту, и вы найдете, что на землѣ, гдѣ живутъ только за тѣмъ, чтобы ѣсть, остаются еще для васъ нѣкоторыя удовольствія!»

«Вы любите хлѣбъ? Хорошо, такъ ѣшьте ржаной хлѣбъ! Достойный уваженія Cadet de Vaux уже давно прославился своими добродѣтелями; это менѣе питательно и еще менѣе пріятно, но за то легче всѣхъ другихъ предписаній. Если кто хочетъ быть въ безопасности, долженъ бѣгать искушеній. Да притомъ это похвально и въ моральномъ смыслѣ.»

---

ламента, который былъ собственно профессоромъ эстетики, но своею коротенькою фигурой, своими красными волосами, покрытыми воинственною шапкою, своимъ маленькимъ нѣсколько вздернутымъ тупымъ носомъ представлялъ прямую противоположность принципу своей науки и вслѣдствіе своего яраго старанья о воинственной организаціи мирныхъ бюргеровъ казался въ высшей степени комическою личностью.

«Что же вы имѣете противъ Франкфурта, любезный товарищъ?» сказалъ я съ участіемъ, потому что его маленькіе кошачьи глаза сверкали гнѣвомъ и яростію.

«Что я имѣю противъ?» отвѣчалъ онъ. «Какъ вы можете такъ спрашивать меня? Можно ли здѣсь въ Франкфуртѣ позавтракать прилично, когда къ кофе въ крайнемъ случаѣ подаютъ хлѣбъ и Bubenschenkel? Тогда какъ въ Штутгартѣ я получалъ къ кофе 9 разныхъ сортовъ Mürbes! Понимаете ли? 9 сортовъ!»

Онъ удалился отъ меня скорымъ шагомъ, и я подумалъ про себя: если кто у насъ и не сдѣлается жирнымъ, то виною тому будетъ лишь печаль о великомъ нѣмецкомъ отечествѣ!

*К. Ф.*



«Вы любите супъ? ѣшьте мясной супъ съ зеленью, капустой и кореньями; я запрещаю вамъ супъ съ хлѣбомъ, макаронами, рисомъ и всякаго рода purées.»

«При первой перемѣнѣ почти все—къ вашимъ услугамъ, за небольшимъ исключеніемъ, каковы: рисъ съ птицами и корка горячаго паштета. Трудитесь, только будьте осторожны, чтобы послѣ не пришлось удовлетворять аппетитъ, который давно уже не существуетъ.»

«Подается вторая перемѣна, и вы дѣлаетесь философами. Бѣгайте всякихъ мучныхъ кушаній, въ какомъ бы видѣ онѣ не являлись передъ вами! Нѣтъ ли лучше для васъ жаркого, салата, зелени? А если когда вамъ нужно взять сладкое блюдо, то отдавайте предпочтеніе шоколадному крему и желе съ пуншемъ, померанцами и другими плодами.»

«Является десертъ. Новая опасность; но если вы до этого вели себя хорошо, то благоразуміе ваше и тутъ будетъ безпрестанно увеличиваться. Не ѣшьте ни съ какого столоваго прибора, это всегда болѣе или менѣе замаскированное печенье; не смотрите на бисквиты и макароны; вамъ остаются еще фрукты всякаго рода, конфекты и много другихъ вещей, которыя, слѣдуя моимъ наставленіямъ, вы съумѣете узнать.»

«Послѣ стола я предписываю вамъ кофе, позволяю ликеръ и совѣтую при случаѣ чай или пуншъ.»

«Во время завтрака—предписанный ржаной хлѣбъ и скорѣе шоколатъ, чѣмъ кофе. Впрочемъ позволяю немного крѣпкій кофе съ сливками, но никакъ не яйца, все прочее—по желанію.»

«Нельзя завтракать и слишкомъ рано; но если будете завтракать и слишкомъ поздно, то новая пища войдетъ ранѣе, чѣмъ прежняя переварится. Когда, не смотря на это, вы будете ѣсть, то и эта пища, принятая вами безъ аппетита, станетъ дѣйствительною причиною тучности, если это будетъ часто повторяться.

Продолженіе о діэтѣ.

**109.** Доселѣ я, какъ нѣжный и нѣсколько снисходительный отецъ, указалъ вамъ границы діэты, которая можетъ избавить васъ отъ угрожающей вамъ тучности. Я дамъ вамъ теперь еще нѣсколько наставленій для излеченія уже вполнѣ развившейся тучности.

Выпивайте каждое лѣто по 30 бутылокъ сельтерской воды, очень большой стаканъ утромъ, два передъ завтракомъ и столько же предъ сномъ. Пейте обыкновенно бѣлое, легкое и кисловатое вино, каково напр. Анжуйское. Бѣгайте пива, какъ чумы; ѣшьте чаще радисъ, артишоки съ перцомъ, спаржу, сельдерей и т. п. Изъ мяса предпочитайте телятину и птицу; ѣшьте отъ хлѣба только корки; въ сомнительныхъ случаяхъ совѣтуйтесь съ докторомъ, который держится основныхъ положеній моей діэты, — и какъ только вы начнете слѣдовать моимъ предписаніямъ, то въ скоромъ времени станете свѣжими, красивыми, проворными, здоровыми и ко всему способными.

Теперь, когда я поставилъ васъ на ваше мѣсто, я долженъ указать вамъ одинъ подводный камень, такъ какъ опасаюсь, чтобы вы въ своемъ воинственномъ рвеніи противъ тучности не переступили границы.

Подводный камень, на который я хочу указать, состоитъ въ привычномъ употребленіи кислотъ, которыя иногда совѣтуются незнающими и которыя, какъ показываетъ опытъ, приносятъ съ собою довольно дурныхъ послѣдствій.

Опасность отъ кислаго.

**110.** Между женщинами распространено пагубное убѣжденіе, которое ежегодно сводитъ въ могилу нѣсколько молодыхъ дѣвушекъ, именно, что кислое и преимущественно уксусъ—хорошее предохранительное средство отъ полноты.



Постоянное употребленіе кислаго, безъ сомнѣнія, дѣлаетъ человѣка худымъ, но оно вмѣстѣ съ этимъ разрушаетъ и его свѣжесть, здоровье и жизнь; даже лимонадъ, этотъ безопаснѣйшей напитокъ, подъ-силу только не многимъ желудкамъ.

Истина, которую я здѣсь высказалъ, можетъ быть, не довольно распространена въ обществѣ. Все-таки многіе изъ моихъ читателей подтвердятъ ее собственнымъ наблюденіемъ. Изъ множества мнѣ извѣстныхъ фактовъ, я выбираю слѣдующій, который въ нѣкоторомъ родѣ принадлежитъ мнѣ лично.

Въ 1776 году жилъ я въ Дижонѣ; я изучалъ тамъ право и кромѣ того слушалъ лекціи химіи M. Guyton de Morveau, впослѣдствіи генеральнаго адвоката, и лекціи домашней медицины Г. Маре, постояннаго секретаря Академіи и отца Герцога Бассано.

Я подружился съ одной прекрасной дѣвушкой, образъ которой и теперь у меня въ памяти. Я говорю «подружился,» потому что это дѣйствительно такъ было, хотя и очень странно для того времени, потому что мой возрастъ уже позволялъ тогда вступить въ свои права влеченіямъ, которые требовали совершенно другой дани.

Эта дружба, которую нужно принимать за то, чѣмъ была она, а не за то, чѣмъ бы она могла быть, выражалась въ фамильярности, которая, съ перваго же дня, перешла въ откровенность, казавшуюся намъ совершенно естественною. Мы постоянно о чемъ нибудь шептались другъ съ другомъ на ухо, и maman нисколько не возражала противъ этого, потому что наши разговоры были дѣтски невинны. Луиза была очень красива, и во всей ея стройной фигурѣ замѣчалась та классическая округленность формъ, которая такъ прельщаетъ взоры и дѣлаетъ такъ знаменитымъ скульптурное искусство.

Хотя я былъ только ея другомъ, но нисколько не былъ

слѣпъ для тѣхъ прелестей, которыя она позволяла видѣть, или только предъугадывать; можетъ быть даже, мое чистое влеченіе къ ней, безсознательно для меня, еще болѣе увеличивало все это. Какъ-бы то ни было, однажды вечеромъ, когда я съ большимъ вниманіемъ всматривался въ Луизу, я сказалъ ей: «другъ мой, вы нездоровы: мнѣ кажется, вы какъ будто бы похудѣли.»—«О, нѣтъ!» отвѣчала она съ нѣсколько меланхолической улыбкой, «я чувствую себя очень хорошо; а если нѣсколько и похудѣла, то вѣдь я могу уменьшить свою полноту безъ всякихъ дурныхъ послѣдствій.» «Уменьшить!» горячо возразилъ я, «вамъ не нужно ни уменьшать ее, ни увеличивать, оставайтесь такою-же, какою были, charmante à croquer!...» и другія подобныя фразы, которыя всегда есть въ распоряженіи у 20-ти лѣтняго друга.

Послѣ этого разговора, я сталъ съ нѣкоторымъ безпокойствомъ наблюдать за молодою дѣвушкой и скоро замѣтилъ, что она поблѣднѣла, щеки у ней впали и прелести поблекли.... О, какая хрупкая и непостоянная вещь—красота! Наконецъ я увидѣлъ ее на балѣ, куда она еще являлась по обыкновенію, и упросилъ ее отдохнуть во время двухъ контраданцевъ; я воспользовался этимъ временемъ и вынудилъ отъ нея признаніе. Оказалось, что она, въ досадѣ на насмѣшки своихъ подругъ, которыя говорили, что она въ короткое время сдѣлалась такъ же полною, какъ святой Christophe, задалась мыслію—похудѣть и съ этою цѣлію (также по совѣту своихъ подругъ) съ мѣсяцъ каждое утро пила по стакану уксусу; она прибавила, что до этого времени никому не повѣряла своей тайны.

Я содрогнулся при такомъ признаніи съ ея стороны;—я увидалъ всю опасность отъ такого поступка и на другое утро разсказалъ объ этомъ матери Луизы, которая не менѣе моего была испугана, потому что страстно любила свою дочь. Не теряя времени, держимъ совѣтъ, зовемъ докторовъ и



начинаемъ лечить. Ненужное безпокойство! источники жизни были поражены на всегда, и въ ту минуту, какъ почувствовалась опасность, уже не оставалось никакой надежды. Такъ падали силы достойной любви Луизы, вслѣдствіе того только, что послѣдовала она простодушному совѣту; у ней развилась быстрая чахотка, и она навсегда уснула, едва достигши 18 лѣтъ.

Она угасла, бросивши печальный взоръ на будущность, до которой ей не суждено было дожить, и мысль, что она, хотя и противъ воли, сама сдѣлалась виновницею своей смерти, дѣлала конецъ ея жизни еще мучительнѣе и быстрѣе.

Она была первою личностію, которую я видѣлъ умирающею;—она скончалась на моихъ рукахъ въ ту минуту, когда я, согласно съ ея желаніемъ, поднималъ ее, чтобы показать ей дневной свѣтъ. Спустя 8 часовъ послѣ ея смерти, безутѣшная мать попросила меня идти вмѣстѣ съ нею—посмотрѣть на трупъ своей дочери. Мы съ удивленіемъ замѣтили, что ея лицо приняло сіяющее и восторженное выраженіе, чего прежде не бывало; это увидило меня, а матери доставило нѣкоторое утѣшеніе. Но такой случай—не рѣдкость; Лафатеръ упоминаетъ объ этомъ въ своей Физіогномикѣ.

### Повязка отъ тучности.

111. Всякая діэта противъ тучности должна еще сопровождаться одною предосторожностію, о которой я забылъ, но съ которой слѣдовало бы начать. Она состоитъ въ томъ, чтобы днемъ и ночью носить повязку, которая бы держала животъ въ извѣстныхъ границахъ и умѣренно вдавливала его внутрь.

Чтобы убѣдиться въ необходимости этой повязки, нужно размыслить, что позвоночный столбъ, который образуетъ одну изъ стѣнокъ полости живота, твердъ и неподвиженъ; отсюда происходитъ то, что всякое увеличеніе тяжести внутри жи-

вота, въ ту самую минуту, какъ развитіе тучности начинаетъ выходить изъ отвѣснаго направленія, должно необходимо давить на мягкія стѣнки живота; а такъ какъ эти стѣнки могутъ безконечно растягиваться, *) то онѣ легко могутъ потерять свою эластичность и не будутъ сжиматься при уменьшеніи давленія. По этому-то имъ и необходимо механическое пособіе, которое бы имѣло свою точку опоры назади въ позвоночникѣ и чрезъ противодѣйствіе возстановляло равновѣсіе. Такимъ образомъ эта повязка имѣетъ двойное дѣйствіе: съ одной стороны она мѣшаетъ стѣнкамъ живота растягиваться далѣе при увеличеніи тяжести внутри, съ другой стороны помогаетъ имъ стягиваться при уменьшеніи этой тяжести. Никогда не должно снимать ее, иначе дѣйствіе ея впродолженіи дня уменьшится вслѣдствіе ослабленія ночью. Должно скорѣе привыкнуть къ ней, и она избавитъ васъ отъ всякаго чувства тягости.

Эта повязка, которая, сверхъ того, какъ сторожъ, даетъ знать, когда довольно принято пищи, должна быть приготовлена очень старательно; ея давленіе должно быть умѣренно и вполнѣ однородно; она должна быть такъ сдѣлана, чтобы могла въ мѣру стягиваться, какъ скоро тучность начинаетъ уменьшаться.

Ее можно и не носить впродолженіи всей жизни; она можетъ быть безъ вреда снята, если желанная цѣль достигнута и развитіе тучности впродолженіи нѣсколькихъ недѣль остановилось на одной точкѣ. Должно всегда слѣдовать только такой діетѣ, которая соотвѣтствуетъ цѣли. Я уже шесть лѣтъ не ношу никакой повязки.

*) Мирабо говорилъ о крайне толстыхъ людяхъ, что Богъ сотворилъ ихъ для того, чтобы показать, какъ далеко можетъ растягиваться человѣческая кожа, безъ всякой опасности лопнуть.



## О хинной коркѣ.

112. Есть вещество, которое кажется мнѣ очень хорошимъ средствомъ противъ тучности. Многія наблюденія позволяютъ мнѣ вѣрить ему, но все таки я допускаю сомнѣніе и прошу докторовъ сдѣлать опытъ.

Это вещество—хинная корка.

Десять или двѣнадцать извѣстныхъ мнѣ лицъ долго страдали перемежающеюся лихорадкой; одни лечились при этомъ домашними средствами, порошками и т. д., другіе употребляли хину, которая никогда не остается безъ дѣйствія.

Всѣ лица первой категоріи, которыя прежде были тучными, остались и послѣ такими же; у лицъ же второй категоріи излишекъ жира изчезъ навсегда:—изъ чего я заключаю, что это произошло отъ дѣйствія хины, потому что обѣ категоріи различались только родомъ леченія.

Раціональная теорія не противорѣчитъ такому выводу, потому что съ одной стороны хина, которая будитъ всѣ жизненныя силы, очень легко можетъ усилить дѣятельность организма, при чемъ разгонятся газы, изъ которыхъ образовался бы жиръ; съ другой стороны хина содержитъ извѣстное количество таннина (дубильной кислоты), которое можетъ закупорить капсульки, обыкновенно наполняющіяся жиромъ. Вѣроятно, оба эти дѣйствія соединены вмѣстѣ и взаимно подкрѣпляютъ другъ друга.

Послѣ этихъ замѣчаній, справедливость которыхъ можетъ всякій самъ оцѣнить, я совѣтую употреблять хину всѣмъ тѣмъ, которые хотятъ освободить себя отъ докучливой тучности. Dummodo annuerint in omni medicationis genere doctissimi Facultatis proffessores (если только господа профессора ученаго факультета согласятся со всякимъ способомъ леченія); то я думаю, что по прошествіи мѣсяца цѣлесообраз-

ной діэты, всякій или всякая, кто только хочетъ похудѣть, должны съ мѣсяцъ около 7 часовъ утра, по крайней мѣрѣ за 2 часа предъ завтракомъ, пить по стакану хорошаго бѣлаго вина, къ которому была бы примѣшана чайная ложка краснаго хиннаго порошка; хорошее дѣйствіе этого скоро обнаружится.

Вотъ средства, которыя я предлагаю противъ неудобства столько же тяжелаго, сколько и опаснаго. Я приноравливался въ этомъ случаѣ къ человѣческой слабости и сообразовался съ состояніемъ общества, въ которомъ мы живемъ.

Для этой цѣли я слѣдовалъ даннымъ опыта, который показываетъ, что чѣмъ строже діэта, тѣмъ она менѣе дѣйствительна, хотя бы на томъ единственно основаніи, что она въ этомъ случаѣ мало или почти вовсе не исполняется.

Великія усилія надъ самимъ собою дѣлаются рѣже; всякій, кто хочетъ, чтобы слѣдовали его совѣтамъ, долженъ предлагать людямъ только то, что имъ легко исполнить, или, если можно, то, что для нихъ пріятно.

## ГЛАВА XXIII.

### О худощавости.

#### Опредѣленіе.

**113.** Худощавость есть такое состояніе индивидуума, при которомъ непокрытые жиромъ мускулы позволяютъ видѣть формы и углы своей твердой опоры, т. е. скелета.

#### Виды худощавости.

Бываетъ два рода худощавости: перваго рода—та, которая, будучи результатомъ природнаго тѣлосложенія, бываетъ при полномъ здоровьѣ и дѣятельности всѣхъ органическихъ функцій. Втораго рода—та, причина которой заключается или въ ослабленіи, или въ неправильной дѣятельности извѣстныхъ органовъ, что придаетъ страдающему индивидууму жалкій и болѣзненный видъ. Я зналъ одну молодую даму средняго роста, которая вѣсила только 65 фунтовъ.

#### Слѣдствія худощавости.

**114.** Для мужчинъ худощавость не составляетъ большой невыгоды. Они и при ней остаются также сильны и въ такомъ же хорошемъ расположеніи духа. Отецъ молодой дамы, о которой я сейчасъ упоминалъ, былъ также худъ, но еще на столько крѣпокъ, что могъ схватить зубами тяжелый стулъ и перекинуть его назадъ черезъ голову.

Но для женщинъ худощавость—величайшее несчастіе, по-

тому что для нихъ красота дороже жизни, а красота состоитъ преимущественно въ округленности формъ и въ пріятномъ очертаніи линій. Ни изысканнѣйшій туалетъ, ни искуснѣйшая портниха не могутъ замѣнить извѣстнаго недостатка или прикрыть извѣстную угловатость; обыкновенно говорятъ, что худая женщина, для которой уже нѣтъ надежды пополнѣть, съ каждой вынутой булавкой теряетъ часть своей красоты.

Для худощавыхъ — больныхъ не найдено еще никакого средства, или нѣтъ!—доктора возьмутся лечить ихъ, но леченіе будетъ такъ продолжительно, что выздоровленіе придетъ слишкомъ поздно.

Что же касается женщинъ, которыя отъ природы худы, но при этомъ имѣютъ хорошій желудокъ, то мы не видимъ, почему имъ труднѣе пополнѣть, чѣмъ напримѣръ гусямъ. Если имъ для этого нужно нѣсколько болѣе времени, то это зависитъ отъ того, что у нихъ желудокъ сравнительно меньше, и они не могутъ подчиниться такому строгому и такъ пунктуально разсчитанному образу жизни, какой ведутъ эти преданныя своему дѣлу животныя.

Сравненіе это—самое мягкое, какое только я могъ придумать; я нуждался въ немъ, и дамы простятъ мнѣ мою наружную неделикатность за то похвальное намѣреніе, съ которымъ написана эта глава.

### Природное предрасположеніе.

**115.** Природа, такъ измѣнчивая въ своихъ произведеніяхъ, имѣетъ постоянную форму какъ для тучности, такъ и для худощавости.

У лицъ, расположенныхъ къ худощавости, планъ организаціи—удлиненнѣе обыкновеннаго; у нихъ сжатая ручная кисть и стопа, тонкія ноги, мало развитый тазъ, замѣтно—



выдающіяся ребра, орлиный носъ, на подобіе миндаля разрѣзъ глазной впадины, большой ротъ, острый подбородокъ и темные волосы.

Таковъ—общій типъ; нѣкоторыя части организма могутъ уклоняться отъ него, но это бываетъ рѣдко.

Приходится видѣть иногда худыхъ людей, которые очень много ѣдятъ; всѣ, которыхъ я могъ спрашивать, признавались мнѣ, что у нихъ плохо переваривается пища, что они много...... *)...... и вотъ почему они всегда оставались въ такомъ состояніи.

Больные—худощавые могутъ имѣть волосы всякаго цвѣта и быть различнаго тѣлосложенія. Ихъ узнаютъ потому, что они не имѣютъ ничего рѣзко выдающагося ни въ пріемахъ, ни въ организаціи, но у нихъ безжизненные глаза, блѣдныя губы и въ общемъ поведеніи замѣтны слабость, безсиліе, что-то похожее на страданіе. О нихъ можно сказать, что хотя въ нихъ еще не угасъ свѣтильникъ жизни, но они уже и не кажутся вполнѣ живыми существами.

### Діэта для желающихъ пополнѣть.

**116.** Каждая худая женщина желаетъ сдѣлаться полною. Мы тысячу разъ слышали такое желаніе и, чтобы отдать послѣднюю дань покорности этому всемогущему полу, хотимъ изслѣдовать, какъ замѣнить дѣйствительными формами тѣ шелковыя и хлопчатобумажныя прелести, которыя въ такомъ громадномъ количествѣ выставлены на показъ въ модныхъ магазинахъ, къ великому скандалу моралистовъ: послѣдніе, совершенно испуганные, бѣгутъ прочь отъ этихъ химеръ и отворачиваются отъ нихъ гораздо тщательнѣе, нежели въ томъ

---

*) Хорошій пѣтухъ рѣдко бываетъ жиренъ, говоритъ пословица. *К. Ф.*

случаѣ, если бы предъ ихъ глазами предстала голая дѣйствительность.

Весь секретъ сдѣлаться полною состоитъ въ одной цѣлесообразной діэтѣ; нужно только ѣсть и умѣть дѣлать выборъ въ пищѣ.

Но, конечно, при этомъ не должно пренебрегать предписаніями спокойствія и сна, потому что тѣмъ скорѣе и лучше достигается цѣль. При отсутствіи движенія нѣтъ ничего легче сдѣлаться полною. Впрочемъ и при движеніи можно пополнѣть—нужно только больше ѣсть; тогда, если аппетитъ удовлетворенъ цѣлесообразно, пища не только вознаграждаетъ потери въ организмѣ, но и отлагается въ немъ неизрасходованною. Точно также и сонъ отлично помогаетъ ожирѣнію; если же вамъ спится мало, то ваше пищевареніе будетъ быстрѣе, и вы поэтому будете ѣсть больше.

И такъ нужно опредѣлить, чѣмъ и какъ должны питаться тѣ, которые хотятъ быть полными; это не трудно сдѣлать—на основаніи положеній, высказанныхъ выше.

Чтобы разрѣшить задачу, должно предоставлять въ распоряженіе желудка такую пищу, которая давала бы ему работу, не утомляя его, и изъ которой можно бы было выработать жиръ.

Мы хотимъ описать день питанія сильфа или сильфиды, у которыхъ будетъ желаніе показать себя матеріалистами.

Общее правило: ѣсть, сколько возможно, больше свѣжаго, въ тотъ самый день испеченнаго хлѣба, и не откладывать въ сторону мякишъ.

Въ восемь часовъ принимать, въ случаѣ нужды въ постелѣ, не очень роскошный супъ изъ хлѣба или макаронъ, или, если кто хочетъ, чашку хорошаго шеколату.

Около одиннадцати часовъ—завтракъ изъ яицъ, приготовленныхъ въ смятку или въ видѣ яичницы, съ маленькими



пастетами, котлетами, или чѣмъ другимъ. Яйца необходимо нужны; чашка кофе не вредитъ.

Часъ обѣда долженъ быть такъ разсчитанъ, чтобы завтракъ переваривался за долго передъ тѣмъ, какъ садиться за столъ; мы заботливо предупреждаемъ, что введеніе въ желудокъ новой пищи, когда еще прежняя не переварилась, есть не болѣе, какъ подлогъ.

Послѣ завтрака нужно нѣкоторое движеніе:—мужчинамъ, насколько позволяютъ имъ занятія, такъ какъ у каждаго изъ нихъ есть свои обязанности; дамы же, безъ всякихъ условій, пусть отправляются въ Булонскій лѣсъ, въ Тюльерійскій садъ, къ сосѣдкамъ, къ модисткамъ, въ модныя лавки и къ своимъ пріятельницамъ, чтобы поболтать о томъ, что видѣли. Мы это къ тому говоримъ, что подобная болтовня чрезвычайно цѣлительна—по тому великому успокоенію, которымъ она сопровождается.

Къ обѣду—супъ, любимое мясо и рыба, но непремѣнно также и мучная пища: макароны, сладкіе торты, кремъ, шарлотты и т. д.

Къ десерту—бисквитъ Савойскій, пирожное съ изюмомъ и другія печенья изъ лучшей пшеничной муки, яйца и сахаръ.

Эта діэта, такъ тѣсно, повидимому, ограниченная, можетъ однако очень видоизмѣняться. При ней позволено цѣлое животное царство, и если только предпочитать при каждомъ удобномъ случаѣ разнообразнѣйшую мучнистую пищу всѣмъ извѣстнымъ питательнымъ средствамъ, то легко побѣдить отвращеніе, которое бы могло задержать или совсѣмъ остановить всякое дальнѣйшее поправленіе.

Пить нужно предпочтительно пиво, или вино Бордосское и южно-французское.

Воздерживаться отъ кислой пищи, за исключеніемъ развѣ салата, этой отрады для сердца; подслащать всѣ плоды, которые дозволяется кушать, не принимать никакихъ очень хо-

лодныхъ ваннъ; время отъ времени дышать чистымъ деревенскимъ воздухомъ; ѣсть осенью больше винограда; не утомлять себя танцами на балахъ.

Регулярно около одиннадцати часовъ и не позднѣе часа, по какому нибудь extra - случаю, ложиться спать.

Если эту діэту исполнять съ точностью и мужествомъ, то можно скоро отдѣлаться отъ недоброжелательства природы и пріобрѣсть въ одинаковой степени здоровье и красоту. Страсть къ наслажденію извлечетъ для себя выгоду изъ такого успѣха—и хвалебная пѣснь благодарности пріятно зазвучитъ въ ушахъ профессора.

Тучнѣютъ овцы, телята, быки, домашняя птица, карпы, раки и устрицы; я отсюда вывожу общее заключеніе: все, что ѣстъ, можетъ потучнѣть,—предполагая, конечно, хорошій и сообразный съ цѣлью выборъ пищи.

---

## ГЛАВА XXIV.

### О постѣ.

### Опредѣленіе.

117. Постъ есть добровольное воздержаніе отъ пищи съ нравственною или религіозною цѣлью.

Хотя постъ идетъ на перекоръ нашимъ склонностямъ или, лучше, нашимъ обыкновеннымъ потребностямъ, однако его происхожденіе теряется въ глубокой древности.

### Происхожденіе поста.

Священные писатели такъ объясняютъ происхожденіе поста:

Если, говорятъ они, отецъ, или мать, или любимое дитя умретъ въ семействѣ, весь домъ бываетъ въ печали; умершаго оплакиваютъ, его тѣло омываютъ, бальзамируютъ и погребаютъ съ приличными званію покойника почестями. При такомъ семейномъ несчастіи никто не думаетъ о пищѣ—всѣ постятся, нисколько не размышляя объ этомъ *). Точно также вели себя и при общественныхъ несчастіяхъ. Если народъ страдалъ отъ необыкновенной засухи, чрезмѣрнаго дождя, повальной болѣзни, однимъ словомъ, отъ тѣхъ бичей, противъ которыхъ безсильны и правительство

*) Я думаю, не гораздо ли древнѣе поста въ этомъ случаѣ учрежденіе похоронныхъ пировъ, на которыхъ вначалѣ бывало такъ прилично и печально, но потомъ становилось такъ весело? *К. Ф.*

и частная предпріимчивость; то всѣ плакали и приписывали несчастіе гнѣву боговъ; всѣ смирялись предъ ними и своимъ воздержаніемъ приносили имъ жертву. Несчастіе проходило, и всѣ увѣряли себя, что слезы и постъ были причиною перемѣны къ лучшему,—и въ нихъ потомъ находили себѣ прибѣжище при всѣхъ подобныхъ невзгодахъ.

Такимъ образомъ люди, застигнутые общественнымъ или частнымъ бѣдствіемъ, предавались печали и лишали себя пищи; впослѣдствіи же они стали смотрѣть на такое добровольное воздержаніе, какъ на религіозный поступокъ.

Они надѣялись возбудить сострdaніе въ богахъ, пренебрегая тѣломъ во время душевной скорби, а такое представленіе, которое можно найти у всѣхъ народовъ, повело къ траурамъ, обѣтамъ, молитвамъ, жертвамъ, къ изнуреніямъ тѣла и посту.

Наконецъ пришелъ на землю Іисусъ Христосъ и освятилъ постъ,—всѣ христіанскія вѣроисповѣданія приняли его съ большею или меньшею степенью изнуренія.

### Какъ постились.

**118.** Обычай поститься, я долженъ признаться въ этомъ, пришелъ въ большой упадокъ; я хочу здѣсь, въ назиданіе невѣрующихъ, разсказать, какъ мы постились въ половинѣ 18 столѣтія.

Въ обыкновенное время у насъ до 9 часовъ былъ завтракъ изъ хлѣба, сыра, фруктовъ, иногда холоднаго мяса и паштетовъ.

Между полуднемъ и первымъ часомъ мы ѣли оффиціальную миску супа съ нѣкоторыми къ нему принадлежностями, смотря по возможности и по обстоятельствамъ.

Около 4 часовъ былъ полдникъ. Это—былъ легкій столъ,



въ которомъ даже дѣти—и тѣ, опираясь на обычай прошлаго времени, принимали участіе.

Но бывали полдники, которые начинались около 5 часовъ и продолжались въ безконечность; въ такихъ случаяхъ было по большей части очень весело,—что удивительно какъ нравилось дамамъ. Онѣ по временамъ составляли свой отдѣльный кружокъ, откуда мужчины исключались. Я нахожу въ своихъ секретныхъ мемуарахъ, что много при этомъ было шуму и злословія.

Около 8 часовъ къ ночи ѣли холодное кушанье, жаркое, entremets, салатъ и десертъ. Въ заключеніе играли партію и расходились спать *).

---

*) О счастливое время, которое мы, будучи мальчиками и дѣвочками, проводили въ Веттерау, на благословенныхъ берегахъ Нидды, гдѣ рожь такъ высоко ростетъ, какъ всадникъ на конѣ,—бывало во время прогулокъ нужно остерегаться, чтобы не раздавить зайца на полѣ!

Тамъ мы проводили наши вакаціи и тотъ счастливый возрастъ, когда уставали только челюсти, но желудокъ никогда не былъ сытъ; когда можно было, подобно уткѣ Вокансона, постоянно ѣсть, и желудокъ могъ постоянно переваривать пищу.

Наши вакаціи большею частью приходились въ большіе праздники, въ Пасху, Рождество Христово, Троицынъ день, когда готовилось громадное количество разныхъ печеній, Gusskuchen, Sandkuchen, Hefenkuchen, а осенью и пирожное съ фруктами—нельзя высказать, сколько родилось сливъ и яблоковъ въ той счастливой странѣ. Но намъ больше всего нравились тѣ пирожныя, которыя мѣсили бѣлыя, полныя ручки нашихъ кузинъ.

Мы ѣли въ день пять разъ—и оффиціально, и у себя въ комнатѣ; ѣли яйца, которыя можно было достать у себя дома, фрукты изъ лѣса и сада, и въ безчисленномъ множествѣ картофель съ поля, жареный въ золѣ.

Утромъ около 8 часовъ подавался кофе съ дорогими сливками и къ нему безконечные сухіе ломти пирожнаго.

Около 10 часовъ завтракъ: свѣжій, ржаной хлѣбъ съ масломъ и сыромъ, сосиски разнаго сорта, солонина со стаканомъ

Въ Парижѣ вечерній столъ всегда бывалъ высшаго порядка и начинался послѣ театра. Смотря по обстоятельствамъ, устроивалось общество изъ хорошенькихъ дамъ, любимыхъ актрисъ, елегантныхъ львицъ, важныхъ особъ, финансистовъ, дѣловыхъ и диллетантовъ. Тутъ разсказывали новости дня, пѣли новѣйшія пѣсни, толковали о политикѣ, литературѣ, театрѣ и заводили любовныя интриги.

Посмотримъ теперь, какъ проводился постный день.

Завтрака не было—и потому, болѣе обыкновеннаго чувствуя голодъ, всѣ худѣли.

---

бѣлаго вина, или глоткомъ старой настойки въ честь древнихъ народовъ. Здѣсь также являлось въ особенности пирожное съ фруктами, горячее, сейчасъ изъ печи—божественное наслажденіе для языка, гибель для желудка!

Между 12 и первымъ часомъ опять ѣли—съ искреннимъ усердіемъ—супъ, зелень, мясо, большею частію также мучнистую пищу и картофель по желанію. Но если картофель жарился, то юношество не садилось къ столу, а воровало его у тетки съ шипящей сковороды и пожирало его на погребицѣ предъ домомъ, гдѣ стояло блюдо съ огурцами въ уксусѣ, которые и глотались время отъ времени, какъ приправа.

Около 4 часовъ пополудни кофе съ пирожнымъ, буттербродомъ, сыромъ и чудное, золотисто-желтое, легкое домашнее пиво, которое стояло въ глубокомъ погребѣ—холодное, какъ ледъ зимою.

Вечеромъ, между 7 и 8 часомъ, ужинъ по большей части изъ жаркого съ салатомъ, для котораго неисчерпаемымъ источникомъ служили голуби на крышѣ, куры на дворѣ и зайцы въ полѣ. Мой дядя, хотя и былъ столпомъ церкви и деканомъ округа, въ то же время считался однимъ изъ сильнѣйшихъ охотниковъ между господами. Его острые глаза замѣняли ему собаку. Съ ружьемъ въ рукѣ шагалъ онъ по сжатому хлѣбу, длинноногій, какъ цапля, и молча смотрѣлъ кругомъ себя. «Видишь его?» говорилъ онъ тихо. «Гдѣ, дядя?» «Тамъ!» «Ничего не вижу!» «Такъ увидишь его, какъ я уже выстрѣлю.» Онъ еще продолжалъ говорить, какъ уже мы видѣли зайца въ предсмертныхъ судорогахъ и, прыгая отъ радости, хватали его и тащили домой.

К. Ф.



За столомъ старались глотать какъ можно болѣе. Но рыба и зелень легко переваривались; къ 5 часамъ уже всѣ чувствовали голодъ, смотрѣли на часы, ждали и бѣсились, страдая ради своего спасенія.

Около 8 часовъ, къ прискорбію, не было вечерняго стола, но была только Collation (легкая закуска)—слово, вышедшее изъ монастыря, гдѣ монахи вечеромъ собирались для бесѣды съ духовными отцами, при чемъ имъ давался стаканъ вина.

Тутъ не смѣли подавать ни масла, ни яицъ, ни другаго чего, чтобы можно было отнести къ живымъ существамъ; должно было довольствоваться салатомъ, конфетами и фруктами, которые къ прискорбію оказывали очень небольшое сопротивленіе, благодаря голоду, который чувствовался въ то доброе время. Впрочемъ, все это переносилось съ христіанскою преданностью. Всѣ шли спать и потомъ опять начинали такой же день впродолженіи всего поста.

Что касается тѣхъ, которые принимали участіе въ вышеупомянутомъ маленькомъ ужинѣ, то мнѣ думается, что они никогда не постились на самомъ дѣлѣ.

Chef-d'oeuvre тогдашняго поваренного искусства была эта апостольская Collation, которая все-таки походила на хорошій вечерній столъ.

Наука разрѣшила наконецъ эту проблему, дозволивъ рыбу, крѣпкій соусъ съ кореньями и печенья въ маслѣ.

Строгое исполненіе поста давало поводъ къ удовольствію, котораго мы болѣе не знаемъ,—разговѣться за завтракомъ въ Свѣтлое Воскресенье *).

---

*) Мнѣ такъ же хорошо, какъ попу въ Свѣтлый день, говорили еще наши предки, хотя обычай поститься до реформаціи строго исполнялся ими.

К. Ф.

Найдено, что основаніе каждаго удовольствія заключается въ трудностяхъ, лишеніяхъ и нетерпѣливомъ желаніи наслажденія. Все это имѣло мѣсто въ томъ образѣ жизни, который вели постомъ, и у меня есть дѣдушки, ученый и храбрый народъ, у которыхъ глаза блистали отъ восторга когда въ день Пасхи разрѣзывали окорокъ или подавали пастетъ. Но мы, ихъ потомки, уже не выносимъ столь могущественныхъ ощущеній!

### Ослабленіе обычая поститься.

**119.** Я хочу показать, какъ началъ ослабѣвать и постепенно приходилъ въ упадокъ обычай поститься.

Дѣти до извѣстнаго возраста обыкновенно не принуждались къ посту; также и женщины, которыя были беременны или надѣялись быть такими, освобождались отъ него и получали рыбную пищу и вечерній столъ, къ живому соблазну постящихся.

Еще люди глубокой древности замѣчали, что постъ волновалъ ихъ, производилъ головную боль и мѣшалъ имъ спать; тогда вліянію поста стали приписывать и всѣ тѣ маленькія несчастія, которыя безпокоили людей весною: всѣ весеннія оспы, головокрушенія, кровотеченія изъ носа и подобныя болѣзненныя явленія, которыя вызывало обновленіе природы. И вотъ одинъ переставалъ поститься потому, что онъ боленъ, другой—потому, что былъ боленъ, третій—потому, что будетъ боленъ. Постныя кушанья и Collations съ каждымъ днемъ становились рѣже.

Это еще не все; бывали суровыя зимы, заставлявшія опасаться за недостатокъ кореньевъ; сама духовная власть въ этихъ случаяхъ ослабѣвала, между тѣмъ какъ отцы семействъ жаловались на увеличиванье расходовъ, которое нужно было дѣлать, благодаря постной діэтѣ; другіе утверждали, что Богъ



вовсе не хочетъ, чтобы здоровье человѣка ставилось на карту, а невѣрующіе присовокупляли, что можно завоевать рай и помимо голоданья.

Между тѣмъ духовная опека еще признавалась, и почти всегда при нежеланіи поститься испрашивалось дозволеніе священниковъ, которые, правда, рѣдко отказывали, а большею частью разрѣшали подъ условіемъ раздачи милостыни, которая должна была замѣнять постъ.

Наконецъ явилась революція; она возбудила во всѣхъ заботы, опасенія и интересы совершенно другаго рода и вызвала гоненіе на священниковъ, изъ которыхъ о д н и преслѣдовались, какъ враги государства, что впрочемъ не мѣшало этимъ однимъ смотрѣть на д р у г и х ъ, какъ на еретиковъ.

Къ этой причинѣ, которая однако продолжалась недолго, присоединилась другая, болѣе вліятельная. Часы принятія пищи совершенно измѣнились; мы ѣдимъ и не такъ часто, и не въ то время, какъ наши предки, вслѣдствіе чего постъ долженъ быть организованъ въ новомъ родѣ.

Все это такъ вѣрно, что я, еще продолжая держаться порядка и посѣщая людей благонамѣренныхъ, разсудительныхъ и вѣрующихъ, не запомню, впродолженіи 25 лѣтъ, болѣе десяти случаевъ поста и одной только collation.

Много людей при такихъ обстоятельствахъ отступили отъ своихъ обычаевъ, но св. Павелъ предвидѣлъ такое паденіе—и я остаюсь подъ его защитою.

Между тѣмъ я ошибся бы, если бы повѣрилъ, что при новыхъ порядкахъ увеличилась неумѣренность.

Количество часовъ, посвящаемыхъ принятію пищи, на половину уменьшилось, пьянство изчезло, находя себѣ по временамъ убѣжище въ обществѣ людей самаго низкаго разряда.

Оргій стало меньше, пьяницы выводятся.

Больше трети Парижа позволяетъ себѣ утромъ только легкій завтракъ, а если нѣкоторые и допускаютъ себѣ изыс-

канныя и утонченныя наслажденія, то я право ничего не могу сказать противъ этого, такъ какъ мы знаемъ, что при этомъ каждый получаетъ выгоду и никто ничего не теряетъ.

Мы не можемъ кончить этой главы, не поставивши на видъ того новаго направленія, которое принялъ народный вкусъ. Тысячи людей проводятъ ежедневно свой вечеръ въ театрѣ, или въ кофейной. До сороковыхъ годовъ они ходили бы въ кабакъ.

Безъ сомнѣнія отъ такого новаго порядка нисколько не выигрываетъ бережливость, но мы говоримъ о нравственности. Нравы, благодаря театрамъ, становятся мягче; въ кофейняхъ можно найти много поучительнаго въ чтеніи газетъ; вслѣдствіе чего очень замѣтно исчезаютъ ссоры, болѣзни, животныя страсти, которыя безъ сомнѣнія явились, какъ слѣдствіе посѣщенія кабаковъ.

---

## ГЛАВА XXV.

### Объ истощеніи.

**120.** Подъ истощеніемъ разумѣется состояніе слабости. утомленія и общаго упадка силъ; оно происходитъ отъ прежняго образа жизни и затрудняетъ обнаруженіе жизненной дѣятельности. Можно пересчитать три рода истощенія, если не брать во вниманіе истощенія вслѣдствіе непринятія пищи.

Это—истощеніе отъ мышечной дѣятельности, истощеніе отъ умственнаго труда и истощеніе отъ сластолюбія.

Общее средство противъ всѣхъ трехъ родовъ истощенія состоитъ въ непосредственномъ прекращеніи той дѣятельности, которая вызвала это, если не болѣзненное, то близкое къ болѣзни состояніе.

### Образъ жизни.

**121.** Послѣ такого необходимаго вступленія, обращаемся къ гастрономіи, которая всегда имѣетъ наготовѣ спасительное средство.

Тому, кто чувствуетъ ослабленіе вслѣдствіе чрезмѣрнаго мышечнаго напряженія, предлагается хорошій супъ, старое вино, дичь и сонъ. *)

---

*) Мышечное истощеніе можно узнать потому, что усталый обыкновенно не можетъ ни за что приняться, пока не уснетъ на нѣсколько часовъ, или просто не успокоится,

Ученому, сильно углубившемуся въ свою область, совѣтуется движеніе на чистомъ воздухѣ для укрѣпленія мозговъ, ванна для успокоенія напряженныхъ нервовъ, домашняя птица, зелень и душевное спокойствіе.

Наконецъ изъ слѣдующаго разсказа мы узнаемъ, что можетъ сдѣлать наука для тѣхъ, которые забываютъ, что всякая страсть имѣетъ свои границы и всякое наслажденіе— свои опасности.

Леченіе, произведенное профессоромъ.

122. Однажды я зашелъ къ своему лучшему другу, господину Рубе. Мнѣ сказали, что онъ боленъ, и дѣйствительно я нашелъ его совершенно опустившагося въ шлафрокѣ у камина.

Его наружность испугала меня; лице его было блѣдно, глаза блестящи и нижняя губа такъ сильно опустилась внизъ, что можно было видѣть зубы нижней челюсти — видъ, по истинѣ, ужасающій!

Я спросилъ его о причинѣ такой перемѣны, онъ медлилъ; но я былъ настойчивъ—и послѣ нѣкоторыхъ отговорокъ онъ сказалъ мнѣ, краснѣя: «ты знаешь, любезный другъ, что

---

Мнѣ вспоминается при этомъ одна наша прогулка въ родѣ гимнастической верховой ѣзды, когда мы хотѣли взобраться въ Низенъ, но были отбиты дождемъ и, крайне утомленные нашимъ лазаньемъ по покатой, заросшей короткою и скользкою травою, дорогѣ, пріѣхали вечеромъ усиленнымъ маршемъ въ Тунъ.

Двое изъ насъ, студенты въ пору самой сильной и здоровой юности, ужинали съ энергіей, пили съ сладострастіемъ и уснули на славу. Третій же, нѣсколько постарше и послабѣе насъ, упалъ, какъ карманный ножикъ, при самомъ входѣ въ нумеръ гостинницы, почувствовалъ при взглядѣ на супъ тошноту и морскую болѣзнь, всю ночь былъ боленъ и только на другое утро могъ подумать о возстановленіи своихъ упадшихъ силъ.



моя жена очень ревнива и что эта манія ея доставляла мнѣ уже много непріятныхъ часовъ. Но съ нѣкотораго времени ея ревность достигла ужасныхъ размѣровъ—и вотъ я очутился въ такомъ положеніи, желая доказать, что моя любовь къ ней нисколько не ослабла, и что я никакимъ образомъ не отказываюсь отъ слѣдующей ей брачной дани.» «И такъ,» отвѣчалъ я, «ты забылъ, что тебѣ уже 45 лѣтъ, и что для ревности еще не выросло никакой цѣлебной травы. Развѣ ты не знаешь, furens quid femina possit? (что можетъ жена въ состояніи бѣшенства?)» Я произнесъ еще нѣсколько очень мало вѣжливыхъ словъ, потому что дѣйствительно былъ очень раздосадованъ.

«Позволь впрочемъ посмотрѣть,» продолжалъ я: «твой пульсъ малъ, жостокъ, отрывистъ—что ты намѣренъ дѣлать?»—«Сейчасъ,» отвѣчалъ онъ мнѣ, «ушелъ отсюда докторъ; онъ думаетъ, что у меня нервная лихорадка, прописалъ мнѣ кровопусканіе и обѣщалъ для этой цѣли прислать хирурга.» «Берегись хирурга!» воскликнулъ я, «это—твоя смерть! Прогони его, какъ убійцу, и скажи ему, что ты преданъ своей женѣ и душей и тѣломъ. Впрочемъ знаетъ ли твой врачъ о причинѣ твоей болѣзни?» «Къ сожалѣнію, нѣтъ,» отвѣчалъ онъ, «ложный стыдъ помѣшалъ мнѣ во всемъ признаться ему.»

«Хорошо. Такъ проси его придти къ тебѣ;—я же приготовлю для тебя питье, приличное твоему положенію, а между тѣмъ прими вотъ это.» Я далъ ему большой стаканъ сахарной воды, которую онъ проглотилъ съ довѣренностью Александра и съ вѣрою угольщика.

Тогда я побѣжалъ домой и тамъ смѣшалъ, приготовилъ и сварилъ по различнымъ методамъ укрѣпляющій элексиръ, о которомъ можно прочесть въ отдѣлѣ «смѣсь». Нужно было спѣшить, потому что въ такихъ случаяхъ отсрочка на нѣ-

сколько часовъ можетъ произвести ничѣмъ не поправимый вредъ.

Я скоро возвратился, вооруженный своимъ питьемъ, и нашелъ больнаго уже нѣсколько лучше. Щеки его начали окрашиваться, глаза были влажны, но нижняя губа все еще была въ такомъ же ужасномъ положеніи.

Врачъ также скоро пришелъ; я разсказалъ ему, что сдѣлалъ, а больной во всемъ ему признался; велемудрое чело Эскулапа приняло сначала строгое выраженіе, но потомъ онъ осмотрѣлъ насъ взглядомъ, въ которомъ замѣтна была нѣкоторая иронія. «Вы не должны удивляться,» сказалъ онъ моему другу, «если я не отгадалъ вашу болѣзнь, которая вовсе не идетъ ни къ вашему возрасту, ни къ вашему положенію. Вы были такъ скромны, что скрыли отъ меня причину, которая только и могла сдѣлать вамъ честь. Я собственно долженъ бы бранить васъ, что вы ввели меня въ ошибку, которая могла очень худо отозваться на васъ, если бы мой почтенный товарищъ (при этомъ онъ сдѣлалъ мнѣ поклонъ, который я съ лихвою возвратилъ ему) не указалъ вамъ настоящую дорогу. Принимайте его питье, какъ онъ укажетъ вамъ, и если лихорадка сдѣлается слабѣе, чему я охотно вѣрю, пейте утромъ по чашкѣ шеколата, въ который примѣшивайте по два яичныхъ желтка.» Съ этими словами онъ взялъ шляпу и трость и покинулъ насъ, при чемъ мы были въ сильномъ искушеніи — подсмѣяться надъ его убыткомъ.

Я далъ моему больному большую чашку моего жизненнаго элексира; онъ выпилъ его съ жадностью и пожелалъ втораго пріема лѣкарства, но я положилъ принимать его черезъ каждые 2 часа и далъ больному вторую чашку только предъ моимъ уходомъ.

На слѣдующее утро лихорадка почти кончилась, и больной былъ почти уже здоровъ; онъ позавтракалъ по предпи-



санію и могъ приняться за свои обычныя занятія, но—возмутившаяся губа успокоилась только на третій день.

Впослѣдствіи эта исторія разнеслась въ обществѣ, и дамы много объ ней шептались между собой.

Нѣкоторые удивлялись моему другу, большая часть сожалѣла о немъ, а вся слава этого случая досталась на долю профессора гастрономіи.

---

## ГЛАВА XXVI.

### О смерти.

**123.** Творецъ возложилъ на человѣка весьма важныя и существенныя обязанности: родиться, работать, ѣсть, спать, размножаться и умереть.

Смерть есть полнѣйшее разрушеніе всѣхъ чувственныхъ отношеній, совершенное уничтоженіе жизненныхъ силъ; она предаетъ тѣло разложенію.

Всѣ эти различныя потребности подслащены нѣкоторыми ощущеніями удовольствія, которыми они сопровождаются; даже самая смерть лишена не всѣхъ прелестей, если она натуральна, то есть, если она наступаетъ, когда тѣло уже прошло всѣ различныя состоянія роста, возмужалости, старости и престарѣлости, къ которымъ оно назначено.

Если бы я не имѣлъ въ виду быть краткимъ касательно этого предмета, то я сослался бы на врачей, которые наблюдали тѣ незамѣтные оттѣнки, чрезъ которые живыя тѣла переходятъ въ мертвую матерію. Я могъ бы сослаться на философовъ, королей, писателей, которые на границахъ вѣчности вмѣсто того, чтобы предаваться скорби, имѣли совсѣмъ не печальныя мысли и даже облекали ихъ въ красивыя поэтическія формы. Я могъ бы привести тотъ отвѣтъ умирающаго Фонтенелля, который на вопросъ, что онъ чувствуетъ, отвѣчалъ: «только нѣкоторую тягость жизни.» Но я хочу только выразить здѣсь мое убѣжденіе, которое основано не только на аналогіи, но и на многихъ наблюденіяхъ,



тщательно произведенныхъ; я привожу здѣсь слѣдующее, самое позднѣйшее изъ нихъ.

У меня была бабушка, которая умерла 93-хъ лѣтъ. Хотя она уже давно не вставала съ постели, но владѣла еще умственными способностями, и ея положеніе угадывали только по уменьшенію аппетита и ослабленію голоса.

Она всегда очень любила меня, и я сидѣлъ на ея постели, готовый нѣжно услужить ей, что мнѣ нисколько не мѣшало смотрѣть на нее философскимъ взглядомъ, съ которымъ я всегда относился ко всему окружающему. «Ты здѣсь?» сказала она, едва слышнымъ голосомъ.

«Да, любезная бабушка, къ вашимъ услугамъ. Я думаю вамъ надо еще принять немного хорошаго стараго вина.»

«Да пожалуй, жидкость еще пройдетъ.» Я поспѣшилъ приподнять ее и налилъ ей полъ стакана своего лучшаго вина.

Она ожила на мгновеніе и, устремивъ на меня глаза, которые когда-то были очень хороши, сказала: «много благодарна за эту послѣднюю услугу! Если ты доживешь до такой же старости, какъ я, то ты увидишь, что—смерть такая же потребность, какъ сонъ.»

Это были ея послѣднія слова и, спустя полъ часа, она уснула на вѣкъ.

Докторъ Ришеранъ съ такою вѣрностью и философіей описалъ послѣдніе моменты индивидуума и послѣднія состоянія тѣла человѣческаго, что мои читатели съ благодарностью прочтутъ слѣдующее мѣсто, которое я имъ сообщаю.

«Умственныя способности, говоритъ Ришеранъ, слабѣютъ и оканчиваютъ свою дѣятельность въ слѣдующемъ порядкѣ.

Разумъ, эта способность, которой, кажется, исключительно обладаетъ человѣкъ, оставляетъ его прежде всего. Онъ сперва теряетъ силу составлять сужденія, потомъ способность сравнивать, объединять, комбинировать и составлять нѣсколько мыслей, чтобы выразить ихъ отношеніе. Тогда говорятъ,

больной потерялъ голову, онъ бредитъ. Бредъ распространяется обыкновенно на обычныя больному мысли; тогда легко узнать господствующую страсть; скупой безразсудно выбалтываетъ о спрятанныхъ сокровищахъ, другой умираетъ, осажденный ужасными религіозными картинами; пріятныя воспоминанія о далекомъ отечествѣ возстаютъ въ это же время со всей своей силой.

«Послѣ разсудка мало-по-малу изчезаетъ способность связывать мысли, это имѣетъ мѣсто и при обыкновенной слабости, какъ я самъ это испыталъ. Однажды я бесѣдовалъ съ моимъ другомъ, какъ вдругъ почувствовалъ непреодолимое затрудненіе связать двѣ мысли, на подобіи коихъ я хотѣлъ основывать сужденіе. Обморокъ былъ еще не полный; я удержалъ еще память и ощущеніе. Я слышалъ ясно, какъ лица, бывшіе около меня, говорили: онъ въ обморокѣ, и чувствовалъ, какъ они хотѣли пробудить меня изъ этого состоянія, которое было не совсѣмъ непріятно.

За тѣмъ гаснетъ память. Больной, который во время бреда еще узнавалъ своихъ друзей, не узнаетъ болѣе своихъ родственниковъ и наконецъ даже тѣхъ, съ которыми при жизни состоялъ въ самыхъ тѣсныхъ отношеніяхъ. Наконецъ исчезаетъ ощущеніе чувствъ, но чувства угасаютъ въ опредѣленномъ порядкѣ; вкусъ и обоняніе не оставляютъ болѣе и признака своего существованія; глаза покрываются туманомъ и воспринимаютъ не вполнѣ ясныя впечатлѣнія. Слухъ еще доступенъ ощущенію тоновъ и шумовъ. На этомъ основаніи древніе считали долгомъ громко кричать надъ ухомъ умершаго, чтобы убѣдиться въ его смерти. Умирающій болѣе не обоняетъ, не чувствуетъ вкуса, не видитъ и не слышитъ.

Но ощущеніе еще остается; онъ мечется на своей постели, двигаетъ руками, измѣняетъ свое положеніе. Онъ производитъ движенія, подобныя тѣмъ, какія производитъ дитя во



чревѣ матери. Наступающая смерть не внушаетъ ему болѣе ужаса; онъ не имѣетъ уже никакихъ представленій и оканчиваетъ жизнь такъ же какъ и началъ ее, — безъ сознанія. (Ришеранъ. Новыя основанія физіологіи, девятое изданіе, второй томъ, стр. 600.)

---

# ГЛАВА XXVII.

## Философская исторiя кухни.

124. Кулинарное искусство самое древнее, ибо Адамъ явился на свѣтъ натощакъ, равно и требованiе новорожденнаго дитяти можетъ быть только удовлетворено грудью кормилицы.

Кулинарное искусство оказало намъ важнѣйшую услугу въ гражданской жизни, ибо научило насъ пользоваться огнемъ, а посредствомъ огня человѣкъ подчинилъ себѣ природу.

Если разсматривать вещи съ высшей точки зрѣнiя, то можно различить три рода кухни: первая, которая занимается приготовленiемъ питательныхъ средствъ, удержала первоначальное имя; вторая занимается тѣмъ, что анализируетъ и добирается до элементовъ; ее обыкновенно называютъ химiей; и третья, которую можно назвать кухней починки, извѣстна еще подъ именемъ аптеки.

Если эти различнаго рода кухни и отличаются по цѣли, то они одинаковы по употребленiю огня, печи и сосудовъ. Такъ, химикъ овладѣваетъ тѣмъ же кускомъ говядины, изъ котораго поваръ готовитъ супъ и вареное мясо, чтобы знать на сколько родовъ тѣлъ оно можетъ быть разложено, а аптекарь насильно удаляетъ его изъ нашего организма, какъ скоро оно затрудняетъ пищеваренiе.

## Порядокъ питанiя.

125. Человѣкъ—животное всеядное, онъ имѣетъ рѣзцы, чтобы раздроблять плоды,—коренные зубы, чтобы размалывать семяна и клыки, чтобы раздирать мясо.



Замѣчено, что клыки тѣмъ сильнѣе и болѣе развиты, чѣмъ ближе человѣкъ къ дикому состоянiю.

Очень вѣроятно, что человѣкъ долгое время питался только плодами и что его принудила къ этому необходимость, ибо человѣкъ есть самое неповоротливое изъ всѣхъ творенiй стараго свѣта, и его средства нападенiя очень ограниченны, пока онъ не вооруженъ. Но потребность усовершенствованiя, свойственная ему, быстро пробудилась; сознанiе слабости побудило его искать оружiя; кромѣ того къ этому привелъ его и плотоядный инстинктъ, о которомъ свидѣтельствуютъ его клыки; и какъ скоро онъ вооружился, животныя сдѣлались его добычей и пищей. Этотъ разрушительный инстинктъ идетъ еще далѣе. Дѣти убиваютъ почти всѣхъ животныхъ, какiя имъ попадаются; если они голодны, то съѣдаютъ ихъ.

Нѣтъ ничего удивительнаго, что человѣкъ искалъ мясной пищи; желудокъ его слишкомъ малъ, а плоды содержатъ очень не много питательнаго вещества, для того, чтобы питанiе его было совершено достаточно; человѣкъ могъ бы лучше питаться овощами, но эта дiэта требуетъ искусства, которое могло явиться лишь съ теченiемъ времени.

Первымъ оружiемъ могъ быть древесный сукъ, потомъ лукъ и стрѣлы.

Весьма замѣчательно, что вездѣ, гдѣ только могли найти людей, во всѣхъ климатахъ, подъ всякими широтами, находили ихъ вооруженными лукомъ и стрѣлами. Трудно объяснить это однообразiе; непонятно, какъ одна и та же связь идей родилась у индивидуумовъ, которые жили въ столь различныхъ обстоятельствахъ; должно приписать это влiянiю причины, скрытой отъ насъ во мракѣ времени.

Сырое мясо имѣетъ только то неудобство, что по его вязкости застрѣваетъ въ зубахъ,—за исключенiемъ этого обстоятельства, вкусъ его не непрiятенъ; приправленное солью, оно

легко переваривается и, кажется, много питательнѣе всякаго другаго.

«Боже мой!» воскликнулъ капитанъ кроатовъ, который обѣдалъ у меня въ 1815 году, «немного хлопотъ нужно для хорошей пищи! Когда мы лежимъ въ полѣ и голодны, то убиваемъ первое самое лучшее животное, какое попадетъ намъ подъ руку, отрѣзаемъ приличный кусокъ мяса, посыпаемъ его немного солью, которую всегда имѣемъ при себѣ, кладемъ его на спину лошади, подъ сѣдло, галоппируемъ нѣсколько времени и потомъ (онъ сдѣлалъ при этомъ движеніе человѣка, рвущаго что нибудь зубами) ньянгъ, ньянгъ, ѣдимъ мы, какъ принцы.

Охотники въ Дофинэ, отправляясь въ сентябрѣ на охоту, берутъ съ собою перецъ и соль. Подстрѣливъ жирнаго лѣснаго жаворонка, ощипываютъ и, приправивъ солью и перцемъ, носятъ его, приготовленнаго такимъ образомъ, нѣкоторое время на головѣ и потомъ ѣдятъ сыраго—они увѣряютъ, что такая птица вкуснѣе жареной.

Впрочемъ, если наши предки пожирали свою пищу въ сыромъ видѣ, то мы не совсѣмъ потеряли этотъ обычай. Самому изнѣженному вкусу нравятся мозговыя колбасы, итальянскія колбасы, вестфальская ветчина, гамбургская говядина, салакушки, сельди и тому подобныя кушанья, которыя не были на огнѣ и однако же очень вкусны.

### Открытие огня.

126. Послѣ долгаго времени, въ продолженіи котораго питались по способу кроатовъ, открыли огонь; это было дѣло случая, ибо огонь не существуетъ въ свободномъ состояніи на землѣ,—жители Маріанскихъ острововъ не знали его.

### Варение.

127. Какъ скоро сталъ извѣстенъ огонь, стремленіе къ усовершенствованію повело людей къ тому, чтобы подержать



въ огнѣ мясо; сначала его такимъ образомъ только высушивали, потомъ положили его уже на уголья, чтобы поджарить.

Нашли, что приготовленное такимъ способомъ мясо много превосходнѣе; оно стало тверже, легче жуется и осмазомъ даетъ ему тотъ пріятный вкусъ, который и теперь намъ нравится. Между тѣмъ замѣтили, что мясо, зажаренное на угольяхъ, легко пачкается, къ нему пристаетъ пепелъ и частички угольевъ, которыя съ трудомъ только можно отдѣлить; этому горю помогли тѣмъ, что воткнули мясо на палку и положили на камняхъ надъ горящими угольями, на извѣстной высотѣ. Такъ дошли до жаренаго на рашперѣ мяса,—способъ приготовленія простой и вкусный. Всякое по такому способу зажаренное мясо имѣетъ отличный вкусъ, ибо оно отчасти коптится.

Во времена Гомера дошли не далѣе этого, и, я надѣюсь, прочтутъ здѣсь съ удовольствіемъ, какъ Ахиллесъ принялъ трехъ греческихъ начальниковъ, изъ коихъ одинъ былъ царь.

Я посвятилъ этотъ разсказъ дамамъ, ибо Ахиллесъ былъ прекраснѣйшій изъ Грековъ и его гордость не мѣшала ему оплакивать Бризеиду, когда у него похитили эту возлюбленную.

«Чашу поболѣе, другъ Менетидъ, подай на трапезу;
«Цѣльнаго намъ раствори, и поставь передъ каждаго кубокъ:
«Мужи, любезные сердцу, собрались подъ сѣнью моею!»
Такъ говорилъ; и Патроклъ покорился любезному другу.
Самъ-же огромный онъ лотъ положилъ у огнищнаго свѣта,
И хребты разложилъ въ немъ овцы и козы утучнѣлой,
Бросилъ и окорокъ жирнаго борова, тукомъ блестящій.
Ихъ Автомедонъ держалъ, разсѣкалъ Ахиллесъ благородный,

Послѣ искусно дробилъ на куски, и вонзалъ ихъ на вертелъ.
Жаркій огонь между тѣмъ разводилъ Менетидъ боговидный.
Чуть же огонь ослабѣлъ и багряное пламя поблекло,
Угли разгребши Пелидъ, вертела надъ огнемъ простираетъ,
И священною солью кропитъ, на подпоръ подымая.
Такъ ихъ обжаривъ кругомъ, на обѣденный столъ сотрясаетъ.
Тою порою Патроклъ по столу, въ красивыхъ корзинахъ,
Хлѣбъ разставилъ; но яствы гостямъ Ахиллесъ благородный
Самъ раздѣлилъ, и противъ Одиссея, подобнаго богу,
Сѣлъ на другой сторонѣ; а жертвовать жителямъ неба
Другу Патроклу велѣлъ; и въ огонь онъ бросилъ начатки
Къ сладостнымъ яствамъ предложеннымъ руки герои простерли;
И когда питіемъ и пищею гладъ утолили,
Фениксу знакъ Теламонидъ подалъ: Одиссей то постигнулъ,
Кубокъ налилъ, и привѣтствовалъ, за руку взявши Пелида.

(Иліада Пѣснь IX, ст. 202—225).

Царь, сынъ царя и три греческихъ полководца пообѣдали превосходно хлѣбомъ, виномъ и жареннымъ на рашперѣ мясомъ. Можно думать, что если Ахиллесъ и Патроклъ сами занимались приготовленіемъ пира, то это былъ исключительный случай съ цѣлію почтить гостей, которые ихъ посѣтили, ибо обыкновенно забота о кухнѣ лежала на рабахъ и женщинахъ, какъ это мы также читаемъ у Гомера, когда онъ описываетъ въ Одиссеѣ пиры жениховъ.

Тогда на кишку, начиненную кровью и жиромъ, смотрѣли



какъ на отличнѣйшее блюдо; это была кровяная колбаса. Уже въ то время, и вѣроятно даже много ранѣе, поэзія и музыка появились на пирахъ. Почтенные пѣвцы воспѣвали чудеса природы, любовныя приключенія боговъ и дѣянія героевъ. Вѣроятно и божественный Гомеръ произошелъ изъ семейства, столь осчастливленныхъ Богомъ, людей. Онъ не достигъ бы такой высоты, если бы его поэтическія занятія не были начаты въ дѣтствѣ. Мадамъ Дацьеръ замѣчаетъ, что Гомеръ въ своихъ сочиненіяхъ нигдѣ не говоритъ о вареномъ мясѣ.

Іудеи ушли далѣе, вслѣдствіе своего пребыванія въ Египтѣ; у нихъ были горшки, которые становились на огонь, и супъ, который Іаковъ такъ дорого продалъ своему брату Исаву, былъ сваренъ въ горшкѣ.

Весьма трудно понять, какимъ образомъ человѣкъ научился обработывать металлъ. По сагамъ, прежде всѣхъ, занимался этимъ Тубалкаинъ. При настоящемъ состояніи нашихъ знаній, намъ служатъ металлы для того, чтобы обработывать другіе металлы, мы схватываемъ ихъ желѣзными клещами, рѣжемъ стальными пилами, но никто еще не могъ мнѣ объяснить, какъ были выкованы первые клещи и первый молотъ. *)

## Пиршества народовъ

### восточныхъ и грековъ.

128. Кухня сдѣлала большіе успѣхи съ изобрѣтеніемъ огнеупорныхъ сосудовъ изъ бронзы и глины, явилась возможность приготовлять мясо, варить соусы, овощи, желе.

*) Открытіе свайныхъ построекъ и тому подобныхъ древностей хорошо показало намъ, что всѣ древнѣйшія металлическія орудія были только литыя, а не обработанныя молоткомъ или выкованныя. *К. Ф.*

Древнѣйшія, дошедшія до насъ, книги съ уваженіемъ упоминаютъ о праздникахъ греческихъ царей. Весьма вѣроятно, что монархи, господствовавшіе надъ такими странами, которыя производили пряности и благовонія, имѣли роскошный столъ; но мы не знаемъ подробностей. Извѣстно только, что Кадмъ, который изобрѣлъ въ Греціи буквенное письмо, былъ поваромъ короля Сидона.

Обычай окружать ложами столы былъ принятъ у сладострастныхъ и изнѣженныхъ народовъ. Эта утонченность, близкая къ слабости, сначала не была общей. Народы, особенно дорожившіе силой и мужествомъ и у которыхъ умѣренность цѣнилась какъ добродѣтель, долго отказывались отъ этого нововведенія, но обычай проникъ въ Аѳины и долго былъ общимъ въ цивилизованномъ мірѣ.

Кухня и ея наслажденія очень высоко цѣнились у Аѳинянъ, которые были народомъ элегантнымъ и страстнымъ къ новостямъ. Цари, богатые частные люди, поэты и ученые подавали примѣръ, даже философы думали, что нельзя отрицать наслажденій, почерпнутыхъ на лонѣ природы.

Читая древнихъ авторовъ, нельзя сомнѣваться, что обѣды въ древности были пирами. Охота, рыбная ловля, торговля доставляли для того большую часть предметовъ, которые и теперь считаются превосходными, а конкурренція очень высоко поднимала ихъ цѣну. Всѣ искусства способствовали украшенію этихъ пировъ, во время которыхъ гости возлѣжали около стола на ложахъ, покрытыхъ пурпурными коврами.

Старались возвысить цѣну хорошаго пира пріятной бесѣдой и разговоры за столомъ сдѣлали предметомъ науки.

Пѣсни, которыя пѣлись при третьей перемѣнѣ блюдъ, потеряли свою первоначальную строгость, онѣ уже не занимались исключительно прославленіемъ боговъ, героевъ и историческихъ дѣяній; воспѣвали дружбу, наслажденіе и любовь съ нѣжностью и гармоніей, которой не могутъ воспроизвести наши сухіе, грубые языки.



Вина Греціи, которыя мы и теперь находимъ превосходными, были изслѣдованы гастронами и приведены въ систему отъ слабѣйшихъ до крѣпчайшихъ сортовъ; при нѣкоторыхъ обѣдахъ пили съ соблюденіемъ строгой постепенности, и чѣмъ лучше было вино, тѣмъ большіе подавали бокалы, тогда какъ теперь поступаютъ на оборотъ.

Прекраснѣйшія женщины украшали своимъ присутствіемъ эти собранія; танцы, игры и всевозможныя увеселенія были удовольствіями вечера; страсть дышала чрезъ всѣ поры, и не одинъ Аристиппъ, выступивъ подъ знаменемъ Платона, шелъ въ обратный путь подъ знаменемъ Эпикура.

Ученые взапуски писали объ искусствѣ, доставлявшемъ тонкія наслажденія. Платонъ, Атеней и другіе намъ извѣстны только по именамъ; крайне жалко, что ихъ сочиненія потеряны, и если о чемъ стоитъ пожалѣть, такъ это о гастрономіи Ахестрада, который былъ друженъ съ сыномъ Перикла. Этотъ великій писатель, говоритъ Теотимъ, прошелъ море и сушу, чтобы самому изучить тѣ сокровища, какія доставляютъ намъ различныя страны. Онъ не изучалъ въ своихъ путешествіяхъ народовъ, но шелъ въ кухни, гдѣ приготовляли кушанья, и бесѣдовалъ только съ людьми, которые заботились о своихъ удовольствіяхъ. Его стихотворенія—совершенныя сокровища и каждый стихъ—рецептъ.

Таково было состояніе кухни въ Греціи *) и такимъ оставалось оно до того момента, когда горсть людей, обитавшихъ

*) Не смотря на эти счастливыя попытки, аѳиняне никогда не пользовались высшимъ поваренымъ искусствомъ; слишкомъ много жертвовали конфектамъ, плодамъ и цвѣтамъ и не пользовались ни хлѣбомъ изъ мелкой муки, ни итальянскими пряностями, ни тонкими соусами, ни бѣлыми рейнвейнами Рима во времена Цезарей. De Cussy.

на берегахъ Тибра, покорила сперва сосѣдственные народы, а потомъ и весь свѣтъ.

### Пиршества римлянъ.

129. Хорошая пища была неизвѣстна римлянамъ, пока они сражались съ сосѣдями за свою независимость, или въ видахъ завоеваній — съ своими сосѣдями, которые были также бѣдны, какъ и они сами. Тогда ихъ полководцы пахали и питались овощами. Травоядные историки очень хвалятъ эти первоначальныя времена. Умѣренность была нѣкогда въ почетѣ. Но когда завоеванія римлянъ простерлись на Африку. Сицилію и Грецію, когда они отъѣлись за столомъ покоренныхъ народовъ, въ странахъ, гдѣ цивилизація сдѣлала болѣе успѣховъ, тогда они принесли въ Римъ тѣ кушанья, которыми они пользовались на чужбинѣ; все заставляетъ насъ думать, что дома они были хорошо приняты.

Римляне посылали въ Аѳины депутацію, чтобы перенести оттуда законы Солона. Они отправлялись туда, чтобы изучать литературу и философію. Вмѣстѣ съ утонченностью нравовъ узнали они и наслажденія стола, и вмѣстѣ съ ораторами, философами, софистами и поэтами, пришли въ Римъ и художники кухни.

Роскошь стола, позднѣе, когда завоеванія заставили стекаться богатства всего свѣта въ Римъ, поднялась на невѣроятную высоту. Кушали все отъ цикады до страуса, отъ сонливой бѣлки до кабана. Все, что пріятно на вкусъ, было испытано, какъ приправа; пробовали примѣнить такія вещи, которыхъ употребленія мы теперь совершенно не можемъ понять, какъ asa foetida, рута и тому подобныя.

Воины и путешественники налагали контрибуцію на весь, тогда извѣстный, міръ; изъ Африки они принесли цесарокъ и трюфелей, кроликовъ изъ Испаніи, фазановъ изъ Греціи, куда они приходили съ береговъ Фазусъ, и павлиновъ изъ отдаленной Азіи.



Знаменитѣйшіе римляне почитали за честь обладать прекраснѣйшими садами, гдѣ они воздѣлывали не только давно извѣстные плоды, какъ: груши, яблоки, фиги и виноградъ, но и такіе, которые привозили изъ другихъ странъ: абрикосы, персики изъ Персіи, квитты изъ Сидона, землянику съ Иды и вишни, которыя Лукуллъ привезъ изъ Понта.

Эти нововведенія доказываютъ, по крайней мѣрѣ, общее стремленіе къ наслажденію, и что каждый искалъ чести способствовать наслажденіямъ короля—народа.

Изъ кушаньевъ рыба стояла въ высокой цѣнѣ. Предпочитали нѣкоторые роды ея, и это предпочтеніе увеличивалось, если рыба была изловлена на извѣстныхъ мѣстахъ. Рыба изъ далекихъ странъ доставлялась въ наполненныхъ медомъ сосудахъ, и если особи были болѣе обыкновенной величины, то продавались весьма дорого, благодаря конкурренціи между любителями, изъ которыхъ нѣкоторые были богаче королей.

Напитки были предметомъ не меньшей внимательности и заботъ. Вина изъ Греціи, Сициліи служили для наслажденія римлянъ, и какъ достоинство вина зависѣло отъ мѣста производства, такъ еще и года, то все это писалось на каждомъ винномъ сосудѣ.

O nata mecum consule Manlio. Horat.

Но это еще не все. Съ тѣмъ инстинктомъ преувеличенія, о которомъ мы уже говорили, старались производить вина пикантныя и ароматическія; ихъ настаивали на цвѣтахъ, пряностяхъ, лѣкарствахъ различныхъ родовъ; напитокъ, который тогдашніе писатели называютъ «condita», долженъ былъ жечь во рту и быстро возбуждать желудокъ.

Такъ, тогда уже мечтали римляне о спиртѣ, который былъ открытъ потомъ въ 15-мъ столѣтіи.

Чрезмѣрная роскошь бросилась особенно на принадлежности пира.

Мебель, нужная для торжества, была рѣдкаго вещества и работы; число блюдъ доходило до двадцати, и при каждой перемѣнѣ снималось все, служившее для предъидущей. Особые невольники были приставлены для каждой должности за столомъ, и кругъ обязанностей каждаго былъ строго ограниченъ. Тончайшія благовонія носились по залѣ пира. Герольды провозглашали достоинства блюдъ, которыя должны были обратить на себя особенное вниманіе; короче, ничто не было забыто, что могло бы возбудить аппетитъ и продолжить наслажденіе. Эта роскошь имѣла также свои странности и заблужденія. Сюда принадлежатъ тѣ пиры, гдѣ подавали тысячи рыбъ и птицъ, и тѣ блюда, которыя не имѣли иного достоинства, кромѣ чрезмѣрной цѣны; такъ напр. блюдо, приготовленное изъ мозговъ 500 страусовъ и еще другое изъ 5,000 языковъ пѣвчихъ птицъ.

Изъ предъидущаго можно составить себѣ представленіе о тѣхъ огромныхъ суммахъ, какія проматывалъ Лукуллъ для своего стола и именно для пировъ въ его Аполлоновой залѣ, гдѣ употреблялись всѣ извѣстныя тогда средства, чтобы ласкать чувства гостей.

### Воскресеніе Лукулла.

130. Эти славные дни могли бы опять повториться передъ нашими глазами, и чтобы возобновить эти чудеса, не достаетъ намъ только Лукулла. Представимъ себѣ, что чрезвычайно богатый человѣкъ хочетъ отпраздновать какое-нибудь великое политическое или финансовое событіе и по этому случаю, не взирая на издержки, устроитъ замѣчательный пиръ.

Вообразимъ далѣе, что онъ призоветъ на помощь всѣ искусства, чтобы украсить для праздника свои комнаты и обяжетъ своихъ поваровъ исчерпать всѣ средства искусства для отличнѣйшихъ блюдъ, велитъ предлагать гостямъ тончайшія вина, какія только можно найти въ его погребахъ.



Что онъ во время этого пиршества хочетъ дать для своихъ гостей два любимыя представленія, исполненныя лучшими актерами.

Что во время стола гости будутъ слушать превосходную музыку, которая будетъ исполнена артистами, знаменитыми какъ въ пѣніи, такъ и въ инструментальной музыкѣ.

Что онъ въ антрактѣ между обѣдомъ и кофе составитъ балетъ изъ легчайшихъ и прелестнѣйшихъ танцовщицъ.

Что буфетъ будетъ наполненъ лучшими теплыми, холодными и спиртными напитками.

Что слуги красиво и богато одѣты, что иллюминація великолѣпна, и—чтобы ничего не забыть—что хозяинъ распорядится каждаго изъ гостей доставить домой въ спокойномъ экипажѣ.

Если бы такой праздникъ былъ хорошо понятъ, обдуманъ и хорошо приведенъ въ исполненіе, то каждый, кто знаетъ Парижъ, согласится со мной, если я скажу, что даже кассиръ Лукулла отскочилъ бы въ ужасѣ, взглянувъ на счетъ издержекъ.

Я показалъ между тѣмъ, что нужно теперь, чтобы подражать праздникамъ этого величественнаго римлянина; показалъ я также читателю, что нужно сдѣлать для обстановки пира, гдѣ нужно актеровъ, пѣвцовъ, танцоровъ и комиковъ, и вообще не забылъ ничего, чтобы могло увеличить веселье лицъ, которыя приглашены съ цѣлію удовольствій.

Что было у аѳинянъ, потомъ у римлянъ, позднѣе въ средніе вѣка и теперь у насъ, имѣетъ своимъ источникомъ самую натуру человѣка, который нетерпѣливо хочетъ дойти до конца; его мучитъ безпокойство до тѣхъ поръ, пока не истощится весь запасъ его жизненныхъ силъ.

## Lectisternium et incubitarium.

131. Римляне ѣли, какъ аѳиняне, въ лежачемъ положеніи, но они дошли до этого обычая окольными путями.

Сначала ложа употребляли для священныхъ пиршествъ, которыя посвящались богамъ. Потомъ главные правители и высоко поставленные люди приняли этотъ обычай, и въ короткое время онъ сдѣлался всеобщимъ и оставался до начала 4-го столѣтія по Р. Х. Ложа сначала были ничто иное, какъ обитыя соломой скамьи, которыя покрывались шкурами; но позднѣе и ихъ коснулась роскошь, которой отличались пиршества; ихъ дѣлали изъ рѣдкаго дерева, обкладывали слоновою костью, золотомъ, даже благородными камнями; подушки были чрезвычайно мягки, и ковры, коими онѣ были покрыты, украшены великолѣпными вышиваньями.

Лежали на лѣвомъ боку и опирались на локоть. Одно ложе обыкновенно служило для трехъ лицъ. Эта манера покоиться за столомъ, которую римляне называли lectisternium, была ли покойнѣе той, которую мы ввели или, лучше, снова приняли?—я думаю—нѣтъ.

Въ физическомъ отношеніи лежаніе требуетъ нѣкотораго напряженія силъ, ибо поддерживать равновѣсіе, подпирая тѣло, сгибомъ руки, сдѣлается наконецъ больно. Въ физіологическомъ отношеніи также можно сказать кое-что: не такъ удобно ѣсть, куски съ большимъ трудомъ скользятъ внизъ, и въ желудкѣ помѣщается менѣе. Введеніе жидкостей становится много затруднительнѣе, и требуется совершенно особенное вниманіе, чтобы не пролить вино изъ широкихъ бокаловъ, какіе блестѣли на столахъ знатныхъ; вѣроятно во время господства этого обычая возникла пословица, что между бокаломъ и ртомъ часто еще теряется много вина.

Кромѣ того въ лежачемъ положеніи трудно опрятно ѣсть, особенно если взять во вниманіе, что многіе гости носили



длинную бороду и что обходились посредствомъ пальцевъ, въ крайнемъ случаѣ ножемъ помогали отправлять куски въ ротъ, ибо употребленіе вилокъ ново. Въ развалинахъ Геркулана не найдено ни одной вилки, хотя много—ложекъ.

Также, можно думать, случались грубыя преступленія противъ нравственности, особенно на пирахъ, гдѣ часто преступали границы умѣренности и на тѣхъ ложахъ, гдѣ лежали оба пола вмѣстѣ, и не рѣдко часть гостей засыпала.

*Nam pransus jaceo, et satur supinus*
*Pertundo tunicamque, palliumque.*

Мораль прежде всего высказалась противъ этого.

Едва христіанская религія избавилась отъ преслѣдованій, которыя запятнали кровью ея колыбель, едва она пріобрѣла нѣкоторое вліяніе, какъ пастыри возвысили голосъ противъ излишествъ; они проповѣдывали противъ продолжительныхъ пиршествъ, гдѣ предавались сладострастію во всѣхъ его видахъ и издѣвались надъ ея проповѣдями, и какъ сами проповѣдники избрали себѣ очень строгія правила жизни, то причислили гастрономію къ смертнымъ грѣхамъ; еще строже относились къ смѣшенію половъ; особенно нападали на употребленіе ложъ за столомъ; оно казалось имъ результатомъ поносной изнѣженности и причиной предосудительныхъ злоупотребленій.

Угрозы были услышаны: ложа изчезли изъ столовыхъ, возвратились къ древнему обычаю ѣсть сидя. Рѣдкій случай, когда обычаи, предложенные моралью, не сдѣлали ущебра удовольствію.

## Поэзія.

132. Торжественныя пѣсни въ то время, которымъ мы занимаемся, претерпѣли новое измѣненіе и приняли въ устахъ

Горацiя, Тибулла и другихъ современныхъ поэтовъ томную нѣжность, которой не знали Греческiя музы.

Dulce ridentem Lalagem amabo
Dulce loquentem. Horat.

(Я полюблю Лалагеса за его сладкую улыбку и сладкiя рѣчи.)

Quaeris quod mihi batiationis
Tuae, Lesbia, sint satis superque? Cat.

(Ты спрашиваешь, Лезбiя, сколько поцѣлуевъ твоихъ будетъ съ меня совершенно довольно?)

Pande, puella, pande capillulos
Flavos, lucentes ut aurum nitidum.
Pande, puella, collum candidum,
Productum bene candidis humeris. Gallus.

(Открой, дѣвушка, открой твои волосы,
Бѣлые, сверкающiе, какъ блестящее золото.
Обнажи, дѣвушка, свою бѣлую шею,
Которая поднимается изъ твоихъ бѣлыхъ плечъ.)

## Вторженiе варваровъ.

**133.** Пять или шесть столѣтiй, которыя мы пробѣжали на немногихъ страницахъ, были хорошими временами для кухни и для тѣхъ, которые ее любили и заботились о ней; но прибытiе или, лучше, вторженiе сѣверныхъ народовъ все измѣнило, все сокрушило, и за днями славы послѣдовалъ долгiй страшный мракъ.

Кулинарное искусство исчезло вмѣстѣ съ другими науками, которымъ оно сопутствовало, при появленiи варваровъ.

Большинство поваровъ было умерщвлено въ дворцахъ, гдѣ они служили, иные разбѣжались, чтобы не быть вынужденными служить завоевателямъ ихъ страны, а малое число тѣхъ, которые предложили свои услуги, должны были вынести позоръ: имъ было отказано, ибо эти дикiе рты, эти варварскiя глотки нечувствительны были къ удовольствiямъ тонкой кухни. Для ихъ удовольствiя довольно было огромныхъ кусковъ мяса, дичи и неизмѣримое множество крѣпчайшихъ напитковъ; а такъ какъ завоеватели всегда носили при себѣ оружiе, то многiе пиры походили на дикiя попойки, и часто видали, какъ изъ столовой текли потоки крови.





Между тѣмъ въ натурѣ вещей, что строгiе властители не долго властвуютъ. Побѣдители утомились своею жестокостью, они смѣшались съ побѣжденными, приняли ихъ цивилизацiю и начали понимать прелести общественной жизни.

Пиршества не мало способствовали этому утонченiю нравовъ. Варвары приглашали къ себѣ друзей, съ цѣлiю по крайней мѣрѣ напичкать ихъ, если не угостить; гости замѣтили, что имъ стараются понравиться, понятная радость оживила ихъ, и они исполняли обязанности гостепрiимства еще искреннѣе.

Эти улучшенiя, которыя начались въ пятомъ столѣтiи, по нашему лѣтосчисленiю, стали еще значительнѣе при Карлѣ Великомъ; мы видимъ изъ его узаконенiй, что великiй императоръ прилагалъ особыя заботы, чтобы государственныя имѣнiя способствовали роскоши его стола. Празднества приняли при этомъ государѣ и его прiемникахъ блистательный и рыцарскiй характеръ, дамы украшали дворъ; онѣ раздавали награды храбрымъ, а фазанъ съ золотыми ногами, павлинъ съ распущеннымъ хвостомъ подавались на столъ князей раззолоченными пажами, или милыми дѣвушками, у которыхъ невинность не исключала совершенно желанiя нравиться.

Мы замѣчаемъ, что уже третiй разъ, какъ женщины, исключенныя у грековъ и римлянъ, призваны украшать своимъ присутствiемъ пиршества.

Одни оттоманы противятся только гласу общежительности, но ужасныя бури угрожаютъ этому народу; и не пройдетъ

тридцати лѣтъ, какъ пушки возвѣстятъ одалискамъ эманципацію.

Движеніе, однажды начавшееся въ этомъ направленіи, продолжается до нашего времени, ускоряясь толчками чередующихся поколѣній.

Женщины, занимавшія даже весьма важное положеніе, занимались дома приготовленіемъ тонкихъ блюдъ и смотрѣли на это, какъ на часть долга гостепріимства, которое царствовало во Франціи около 17-го столѣтія. Кушанья получали подъ ихъ маленькими ручками причудливыя формы. Угорь являлся съ жаломъ змѣи, заяцъ съ ушами кошки, и много подобныхъ смѣшныхъ превращеній. Онѣ ввели въ употребленіе пряности, благовонія, которыя доставляли арабы, и не рѣдко рыбу варили въ розовой водѣ. Роскошь стола преимущественно состояла въ множествѣ блюдъ, и это зашло такъ далеко, что наши короли сочли себя обязанными обуздать ее законами о роскоши; но эти законы имѣли совершенно такую же участь, какъ и изданные греческими и римскими законодателями; ихъ осмѣяли, пренебрегли и забыли; они остались только въ книгахъ, какъ историческіе памятники.

Жили такъ хорошо, какъ только могли, особенно въ аббатствахъ, монастыряхъ и фермахъ, ибо богатства этихъ церковныхъ имуществъ были мало подвержены превратностямъ и опасностямъ гражданскихъ войнъ, которыя неистовствовали тогда во Франціи.

Такъ какъ француженки всегда интересовались тѣмъ, что происходитъ въ ихъ кухняхъ, то можно оттуда заключить, что несомнѣнное преимущество французской кухни въ Европѣ, по большей части, зависитъ отъ нихъ, тѣмъ болѣе, что это превосходство обязано чрезвычайному количеству тонкихъ, легкихъ и пріятныхъ приготовленій, какія могли быть изобрѣтены только женщинами.



Я сказалъ, что жили на столько хорошо, на сколько могли, но могли не всегда. Даже ужинъ королей былъ часто подверженъ случайностямъ и особенно во времена гражданскихъ войнъ не всегда былъ вѣренъ. Генрихъ IV одинъ вечеръ поужиналъ бы плохо, если бы не пригласилъ къ столу того гражданина, который владѣлъ единственнымъ индюкомъ въ городѣ, гдѣ король долженъ былъ переночевать.

Между тѣмъ наука незамѣтно шла впередъ. Крестоносцы принесли изъ равнинъ Ескалона лукъ шарлоттъ; изъ Италіи была вывезена петрушка и уже задолго до Людовика IX-го колбасники надѣялись, что свинина восторжествуетъ, и мы видѣли въ наше время блистательное исполненіе этихъ надеждъ. Пекаря паштетовъ имѣли также неменьшій успѣхъ и продукты ихъ индустріи играли почтенную роль при всѣхъ пиршествахъ. Уже до Карла IX пекаря образовали значительный цехъ, и этотъ князь далъ имъ статуты и привилегіи на исключительную фабрикацію хлѣба для мессы. Голландцы привезли въ половинѣ 17-го столѣтія кофе въ Европу. *)

Солиманъ Ага, въ котораго были влюблены наши прабабушки, далъ имъ первую чашку кофе въ 1660 году. Одинъ американецъ публично продалъ кофе па ярмаркѣ Св. Германа въ 1670 году, а первая кофейная, которая едва ли была украшена, какъ въ наше время, зеркалами и мраморными столами, была открыта въ улицѣ St. André.

Теперь вошелъ также въ употребленіе сахаръ **), и случай Скаррона, котораго обвиняли въ томъ, что его сестра

---

*) Голландцы первые изъ европейскихъ націй доставили кофейное дерево изъ Аравіи и пересадили его въ Батавію, откуда оно перешло въ Европу.

Г. Рейссу, лейтенантъ артиллеріи, прислалъ одинъ стволъ изъ Амстердама въ Парижъ, въ Аптекарскій садъ; это было первое кофейное растеніе, которое пришлось увидать въ Парижѣ. Это дерево, которое описалъ Жульенъ въ 1613 году, имѣло въ діаметрѣ дюймъ и 5 фут. вышины; плоды его очень красны, похожи на вишни.

**) Лукреціи говоритъ—древніе не знали сахара;сахаръ продуктъ искусства и безъ кристаллизаціи сахарный тростникъ доставлялъ бы лишь безвкусный, безполезный сокъ.

изъ скупости дѣлаетъ маленькія отверстія у сахарницъ, доказываетъ по крайней мѣрѣ, что такая посуда была тогда въ употребленіи.

Употребленіе водки распространилось также въ 17 столѣтіи. Дистилляція, которая впервые была введена крестоносцами, была до этого тайной, которую знали только нѣкоторые посвященные. Въ началѣ царствованія Людовика XIV, перегоночные кубы вошли въ употребленіе, при Людовикѣ XV водка стала популярнымъ напиткомъ — но только спустя нѣсколько лѣтъ мало-по-малу дошли до того, что получили алкоголь.

### Времена Людовика XIV и XV.

134. При такихъ обстоятетельствахъ началось царствованіе Людовика XIV-го, и во время этого блестящаго царствованія наука пиршества подчинилась тому сильному толчку, который двинулъ впередъ всѣ другія науки. И теперь еще вспоминаютъ о тѣхъ праздникахъ, на которые собиралась вся Европа, и о тѣхъ турнирахъ, гдѣ въ послѣдній разъ блистали копья, которыя теперь стали слабой защитой противъ грубости пушекъ. Всѣ эти праздники оканчивались или, лучше, увѣнчивались роскошнымъ банкетомъ; такъ уже сотворенъ человѣкъ, что онъ не можетъ быть счастливъ, если не удовлетворенъ его вкусъ; эта господствующая потребность даже простерлась на грамматику, такъ что мы для того, чтобы выразить совершенство какой-нибудь вещи, принуждены сказать, что она со вкусомъ.

Люди, руководившие приготовленіями къ этимъ пиршествамъ, пользовались по необходимости правами значительныхъ людей въ государствѣ, ибо они должны были соединять въ себѣ различныя свойства: геній изобрѣтательности, знаніе порядка, понятіе о принадлежностяхъ пира, твердость,



чтобы вынуждать къ послушанію и пунктуальность, чтобы не заставлять себя ждать.

При такомъ удобномъ случаѣ особенно развилось великолѣпіе столовыхъ приборовъ, появилось новое искусство, которое соединило живопись и скульптуру, оно представляло глазамъ пріятную картину или предметъ, соотвѣтствующій обстоятельствамъ и героямъ празднества. Это былъ большой и даже гигантскій элементъ въ области кухоннаго искусства.

Но вскорѣ менѣе многочисленное общество и болѣе тонкіе пиры потребовали большей внимательности и большей заботливости.

При маленькихъ королевскихъ обѣдахъ въ залѣ фаворитовъ, при тонкихъ ужинахъ куртизанокъ и финансистовъ, художники поваренннаго искусства выказывали всѣ свои таланты и старались, исполнившись благороднаго соревнованія, превзойти одинъ другаго.

Имена знаменитѣйшихъ поваровъ къ концу этого времени назывались вмѣстѣ съ именами ихъ господъ, которые гордились этимъ. Заслуги обоихъ соединялись и славнѣйшія имена находили въ поваренныхъ книгахъ при блюдахъ, которымъ они покровительствовали, или изобрѣли и ввели въ употребленіе.

Теперь это смѣшеніе окончилось. Мы не менѣе гастрономы, чѣмъ наши дѣды, можетъ быть даже болѣе, но мы менѣе заботимся о имени того, кто царствуетъ въ кухнѣ. Похвала кивкомъ головы есть единственная дань удивленія, которую мы оказываемъ художнику; только кухмейстеры, т. е. повара публичные, исключительно пользуются особенной славой, которая скоро возводитъ ихъ въ рангъ крупнаго капиталиста. Utile dulci.

Для Людовика XIV принесли изъ Леванта Омелу, и его старости мы обязаны ликеромъ. Этотъ король чувствовалъ себя

иногда слабымъ и страдалъ той тягостію жизни, которая часто наступаетъ послѣ 60 лѣтъ. Смѣшали водку съ сахаромъ и благовоніями, чтобы приготовить для него напитокъ и назвали его сердцекрѣпительнымъ напиткомъ. Такъ возникло искусство ликерныхъ издѣлій.

Въ это время поваренное искусство процвѣтало при дворѣ англійскомъ. Королева Анна была великою гастрономкой; она не считала унизительнымъ для своего достоинства бесѣдовать съ поваромъ, и англійскія поваренныя книги содержатъ много кушаньевъ «по способу королевы Анны» (after queen Ann's fachion).

Подъ владычествомъ мадамъ Ментеномъ наука оставалась въ застоѣ, но во время регентства сдѣлала успѣхи. Герцогъ Орлеанскій, остроумный князь, достойный имѣть друзей, устраивалъ тонкіе и роскошные пиры. По достовѣрнымъ источникамъ я узналъ, что тамъ особенно предпочитали шпигованное жаркое, аппетитныя рыбныя блюда и индюка, великолѣпно начиненнаго трюфелями.

Индюкъ съ трюфелями!!!! Уваженіе къ нему возрастало постоянно вмѣстѣ съ цѣной! Благодѣтельная звѣзда, появленіе которой приводитъ въ неудержимый восторгъ гастрономовъ всѣхъ классовъ.

Время Людовика XV было не менѣе благопріятно для кухни*). 18 лѣтъ мира заживили безъ труда всѣ раны, нанесен-

---

*) По изслѣдованіямъ, какія произведены въ многихъ департаментахъ, обѣдъ на 10 человѣкъ въ 1740 г. былъ такъ составленъ:

первая перемѣна: вареная говядина, телятина, вареная въ ея отварѣ, hovs-d'oeuvre.

вторая: индюкъ, овощи, салатъ, кремъ.

десертъ: сыръ, фрукты, варенье.

Тарелки перемѣняли только три раза, именно послѣ супа, при второй перемѣнѣ и при десертѣ; кофе давали рѣдко, обыкновенно ратафію на вишняхъ или гвоздикѣ.



ныя болѣе чѣмъ 50 лѣтней войною. Богатства, созданныя индустріей, увеличенныя торговлей или пріобрѣтенныя купцами, уровняли состоянія, и духъ общественности распространился на всѣ классы общества.

Съ этого времени введено вездѣ при всѣхъ пирахъ болѣе порядка, чистоты и элегантности, и эти различныя тонкости, которыя приняты и въ наши дни, грозятъ переступить границы и принять смѣшной характеръ.

Въ это время были особенно требовательны, въ отношеніи стола, камеліи, что принесло не малую пользу наукѣ.

Легко угостить большое общество, обладающее благодатнымъ аппетитомъ. Не долго составить пиръ на 60 персонъ изъ мяса, дичи, птицы и нѣсколькихъ большихъ рыбъ. Но надо удовлетворить ротики, которые открываются только для улыбки, угодить женщинамъ, этимъ неземнымъ созданіямъ, возбудить аппетитъ въ желудкахъ изъ papier mache и у тѣхъ разслабленныхъ, у которыхъ аппетитъ есть похоть, моментально исчезающая. Тутъ нужно болѣе генія и труда, чѣмъ сколько ихъ нужно, чтобы разрѣшить труднѣйшую задачу изъ геометріи въ пространствѣ.

## Людовикъ XVI-й.

135. Теперь, когда мы дошли до Людовика XVI и революціи, мы не станемъ останавливаться на всѣхъ подробностяхъ перемѣнъ, которыхъ мы были свидѣтелями; мы удовольствуемся, представивъ только крупныя черты улучшеній, которыя съ 1774 года были приняты въ наукѣ пиршества.

Эти улучшенія касаются какъ собственно искусства, такъ нравовъ и соціальнаго устройства, которое стоитъ съ ними въ связи, и хотя эти вещи обоюдно вліяютъ одна на другую, однако мы увѣрены, что въ интересахъ ясности надо представить ихъ отдѣльно.

### Улучшенія въ отношеніи искусства.

136. Всѣ профессіи, занимающіяся приготовленіемъ или продажей питательныхъ средствъ, каковы: повара, конфетчики и пирожники, торговцы гастрономическими товарами и т. д., умножались въ постоянно возрастающей пропорціи, и доказательство, что это умноженіе соотвѣтствуетъ только дѣйствительной потребности въ томъ, что численность не повредила ихъ успѣху.

Химія и физика оказали свою помощь поваренному искусству; знаменитѣйшіе ученые не считали унизительнымъ для своего достоинства заниматься главными нашими потребностями и вводили улучшенія отъ простаго супнаго горшка рабочаго до прозрачнаго экстрактивнаго блюда, которое сервируется въ золото и хрусталь.

Возникли новыя профессіи, такъ напр. тѣ пирожники, которые стоятъ между собственно пирожниками и конфетчиками; имъ принадлежатъ тѣ приготовленія, гдѣ масло соединяется съ сахаромъ, яйцами и крахмаломъ—бисквиты, макароны и тому подобныя лакомства.

Искуство сохранять питательныя вещества, сдѣлалось особымъ производствомъ, которое имѣетъ цѣлію во всякое время года предлагать намъ предметы, которые обыкновенно составляютъ принадлежность только извѣстнаго времени года.

Садоводство сдѣлало огромные успѣхи — оранжереи доставляютъ намъ тропическіе плоды, различныя овощи, пріобрѣтенные привозомъ и культурой, какъ напр. бугорчатыя дыни (Cantaloup), которыя теперь приносятъ хорошіе плоды и ежедневно обличаютъ во лжи старую поговорку *)

*) «Надо пятьдесятъ штукъ попробовать прежде, чѣмъ найдешь одну хорошую.» Какъ кажется, римляне не знали дынь, которыя мы теперь разводимъ. Что они называли melo и fispo были огурцы, которые готовились съ очень прянымъ соусомъ. Apicius, de re conquinaria.



Вина всѣхъ странъ ввезены и установленъ порядокъ, въ которомъ надо подавать ихъ за столъ; такъ мадера открываетъ шествіе, за нею французскія вина, а испанскія и капвейнъ вѣнчаютъ дѣло.

Французская кухня овладѣла иностранными кушаньями; какъ curry и beefsteac, иностранными пряностями, какъ икра и soy, напитками, какъ пуншъ и кардиналъ.

Кофе сдѣлался народнымъ напиткомъ, и употребляется утромъ для питанія, послѣ обѣда для развеселенія и укрѣпленія; изобрѣтено множество разной посуды и другихъ принадлежностей стола; они придаютъ столу праздничный видъ, такъ что иностранцы, которые являются въ Парижъ, часто видятъ на столахъ множество предметовъ, которыхъ названія они не знаютъ, а объ употребленіи не смѣютъ спросить.

Изъ всѣхъ этихъ фактовъ можно сдѣлать общій выводъ, что въ моментъ, когда я пишу эти строки, все, что предшествуетъ, сопровождаетъ и послѣдуетъ за пиршествомъ, устроено съ тѣми порядкомъ, методомъ и приличіемъ, которые пріятно свидѣтельствуютъ гостямъ о стараніи сдѣлать имъ пріятное.

### Послѣднее улучшеніе.

137. Слово гастрономія произведено съ греческаго; оно звучитъ пріятно для французскаго уха и хотя едва понятно, но стоитъ только произнести его, какъ всѣ лица просіяютъ улыбкой.

Гастрономію отдѣлили отъ обжорства и бражничества; ее разсматривали, какъ нововведеніе, которое нужно оправдать, какъ общее свойство, пріятное для хозяина и гостя, полезное для науки; гастрономовъ поставили на ряду со всѣми другими любителями, которые также имѣютъ извѣстныя пристрастія. Духъ общественности распространился во всѣхъ

классахъ общества, и каждый хозяинъ старается предложить своимъ гостямъ лучшее изъ того, что онъ замѣтилъ въ высшихъ кругахъ.

Вслѣдствіе удовольствія, которое находятъ быть въ обществѣ, лучше распредѣляютъ время и посвящаютъ занятіямъ весь день, тогда какъ вечеръ удѣляютъ удовольствіямъ. *)

Ввели фриштикъ, который, по кушаньямъ, имѣетъ характеръ особенно веселаго свойства и дозволяетъ небрежный туалетъ. Открыты чайныя общества, совершенно особаго рода, потому что устраиваются для лицъ, которые превосходно пообѣдали, не чувствуютъ ни голода, ни жажды. Открыты политическіе банкеты, которыя уже давно устраиваются всякій разъ, когда нужно кому-нибудь оказать вліяніе на волю многихъ. Эти пиры требуютъ плотныхъ блюдъ, на которыя впрочемъ не обращаютъ вниманія; удовольствія здѣсь неисчислимы.

Наконецъ весьма недавно явились рестораторы, ихъ еще мало оцѣнили; задача ихъ состоитъ въ томъ, чтобы каждый, имѣющій три или четыре золотыя монеты, вдругъ и по своему только желанію, могъ устроить себѣ всѣ наслажденія, къ которымъ только способенъ вкусъ.

---

*) Въ Германіи и Швейцаріи, къ сожалѣнію, этого еще нѣтъ, что очень прискорбно въ политико-экономическомъ отношеніи; я твердо убѣжденъ, что убытокъ, который ежегодно несетъ Германія чрезъ свой несообразный часъ обѣда въ полдень, считается милліонами таллеровъ.

Какъ всякое животное, человѣкъ послѣ стола хочетъ покоя. Если онъ вынуждаетъ себя къ духовной или физической работѣ, то она идетъ плохо.

Кто обѣдаетъ вечеромъ, у того цѣлый день для работы. Кто обѣдаетъ въ полдень, тотъ послѣ-полуденнымъ временемъ жертвуетъ желудку. К. Ф.

## ГЛАВА XXVIII.

### О РЕСТОРАТОРАХЪ.

**138.** Ресторатор—это человѣкъ, занятіе котораго состоитъ въ томъ, чтобы всегда дать публикѣ готовый обѣдъ, блюда котораго подаются, по требованіямъ потребителей, отдѣльными порціями. Заведеніе называется **рестораномъ**; тотъ, кто имъ управляетъ — **ресторатором**. Картой называется поименное исчисленіе блюдъ съ означеніемъ цѣны, а **картой платежа**—исчисленіе блюдъ поданныхъ и ихъ цѣны.

Весьма мало найдется между множествомъ гостей, посѣщающихъ рестораны, такихъ, которые бы подумали о томъ, что тотъ, кто выдумалъ эти заведенія, имѣлъ вѣроятно геніальную голову и глубокую наблюдательность. Мы хотимъ помочь лѣни и прослѣдить ходъ идей, который могъ привести къ этимъ столь употребительнымъ и удобнымъ заведеніямъ.

#### ПЕРВОЕ ОСНОВАНІЕ.

**139.** Въ **1770** году, послѣ славныхъ дней Людовика XIV-го, сумазбродныхъ — регентства и долгаго покоя министерства кардинала Флери, иностранцы имѣли очень мало средствъ пользоваться хорошимъ столомъ. Имъ приходилось довольствоваться кухней харчевенъ, которыя по большей части были въ плохомъ состояніи. Было хорошо въ нѣкоторыхъ гостинницахъ съ table d'hôte; но здѣсь по большей части давали обѣдъ только въ крайнихъ случаяхъ, и притомъ въ опредѣленный часъ.

Были еще кухмистеры, но они не давали порціями, и тотъ, кто хотѣлъ угостить пріятеля, долженъ былъ заказать напередъ, такъ, что иностранцы, которые не имѣли счастія быть приглашенными въ богатый домъ, были лишены средствъ отвѣдать удовольствій парижской кухни.

Такое положеніе дѣлъ, не удовлетворявшее ежедневныхъ потребностей, не могло болѣе продолжаться, и нѣкоторые подумывали о улучшеніяхъ.

Наконецъ нашелся человѣкъ съ головой, который разсудилъ, что причина активная не можетъ оставаться безъ дѣйствія, что, такъ какъ одна и та же потребность повторяется ежедневно въ томъ же направленіи, то потребители пошли бы въ большомъ количествѣ туда, гдѣ они знали бы, что ихъ потребности будутъ пріятно удовлетворены; что если отрѣзано крыло у пѣтуха для перваго гостя, то навѣрно придетъ другой, который удовольствуется бедромъ; что отрѣзаніе первыхъ двухъ кусковъ въ мракѣ кухни не лишитъ чести жаркое; что на легкое увеличеніе цѣны не посмотрятъ, если имъ будутъ служить хорошо, скоро и обильно; что никогда не получится въ этомъ обширномъ торгѣ результатовъ, если гости будутъ торговаться въ цѣнѣ и качествѣ кушаньевъ, и что, наконецъ, разнообразіе блюдъ, вмѣстѣ съ прочными цѣнами, могло бы удовлетворить во всевозможныхъ отношеніяхъ. Этотъ человѣкъ думалъ еще о многихъ предметахъ, въ которыхъ могъ и ошибаться. Онъ былъ первый ресторатор и такимъ образомъ основалъ промыселъ, который всегда ведетъ къ достатку, если тотъ, кто занимается имъ, честенъ, любитъ порядокъ и расторопенъ.

### Выгоды ресторановъ.

**140.** Введеніе ресторановъ, которые изъ Франціи распространились по всему свѣту, чрезвычайно выгодно для всѣхъ гражданъ и весьма важно для науки.



1. Каждый можетъ обѣдать въ тѣ часы, въ которые ему удобно, смотря по обстоятельствамъ, въ какихъ онъ находится относительно своихъ занятій или удовольствій.

2. Онъ можетъ не преступать той суммы, которую онъ опредѣлилъ на обѣдъ, такъ какъ онъ напередъ знаетъ цѣну тѣхъ блюдъ, какія онъ заказалъ.

3. Если гость не обращаетъ вниманія на кошелекъ, то онъ можетъ по произволу взять обѣдъ плотный, легкій или тонкій, къ нему спросить себѣ французскихъ или иностранныхъ винъ; пить мокка и ликеры обоихъ свѣтовъ. Зала ресторана—эдемъ гастронома.

4. Далѣе, рестораны очень удобная вещь для путешественниковъ, иностранцевъ, для тѣхъ, коихъ семейства живутъ въ деревнѣ; словомъ, для всѣхъ тѣхъ, которые не имѣютъ никакой кухни дома или которые должны на моментъ обойтись безъ нея.—Предъ временемъ, о которомъ я пишу (1440 г.), пользовались только великіе и сильные двумя большими преимуществами: они скоро ѣздили и обѣдали хорошо.

Введеніе новыхъ почтовыхъ каретъ, которыя дѣлаютъ 30 миль въ 24 часа, уничтожило первую привилегію *), введеніе ресторановъ уничтожило вторую; открытъ доступъ всякому къ хорошему столу. Всякій, у кого 15 или 20 франковъ въ карманѣ, сѣвши за столъ ресторана перваго ранга, обѣдаетъ также хорошо и даже лучше, чѣмъ за княжескимъ столомъ, ибо обѣдъ также полонъ, и такъ какъ онъ можетъ выбирать блюда, то не стѣсняется ничѣмъ.

### Описаніе обѣденной залы.

**141.** Зала ресторана наблюдательному глазу философа, который заботливо осматриваетъ ее, представляетъ зрѣлище

---

*) И окончательно желѣзныя дороги.

интересное по разнообразію картинъ, которыя тамъ можно встрѣтить.

На заднемъ планѣ многіе одиночные гости, которые громко приказываютъ, нетерпѣливо ждутъ, быстро глотаютъ, расплачиваются и съ шумомъ исчезаютъ.

Вотъ путешествующія семейства, которыя довольствуются скромнымъ обѣдомъ, прибавляютъ къ нему блюда, имъ неизвѣстныя, и наслаждаются новымъ для нихъ зрѣлищемъ. Здѣсь парижскіе супруги. Ихъ можно узнать по шляпѣ и шали; по всему видно, что имъ уже давно не о чемъ говорить; они хотятъ идти въ какой-нибудь маленькій театръ, и можно идти на пари, что одинъ изъ нихъ будетъ тамъ спать. Далѣе сидятъ двое влюбленныхъ,—это видно по предупредительности одного и жеманству другой и изъ гастрономическихъ наклонностей обоихъ. Удовольствіе блистаетъ въ ихъ глазахъ, и выборъ блюдъ, которыя они ѣдятъ, даетъ возможность разгадать ихъ настоящее, прошедшее и предсказать будущее.

Въ срединѣ стоитъ столъ, около котораго помѣщаются коренные гости, которые пользуются уступкой. Они знаютъ всѣхъ слугъ по именамъ, и эти говорятъ имъ по секрету о всѣхъ новѣйшихъ и свѣжихъ блюдахъ; они—нѣчто въ родѣ центра, около котораго образуются группы, или, еще, лучше—нѣчто въ родѣ прирученныхъ, приманныхъ утокъ, какими въ Бретани пользуются для приманки дикихъ утокъ.

Попадаются тамъ еще люди, которыхъ лице знаетъ всякій и которыхъ имя никому неизвѣстно. Они, какъ дома, стараются часто заговорить съ сосѣдомъ и принадлежатъ къ тѣмъ безъимяннымъ существамъ, которыя теперь встрѣчаются въ Парижѣ; они не имѣютъ ни имѣнія, ни капитала и однако издерживаютъ много денегъ.

Наконецъ видно нѣсколькихъ иностранцевъ, именно англичанъ; послѣдніе начиниваютъ себя двойными порціями мяса,



спрашиваютъ самыхъ дорогихъ вещей, пьютъ крѣпчайшія вина и выходятъ не всегда безъ посторонней помощи.

Всякій можетъ ежедневно самъ судить о вѣрности этой картины, и любопытно посмотрѣть на нее, но нравственность можетъ оскорбиться ею.

### Вредъ.

**142.** Безъ сомнѣнія, многіе случайно или по всемогуществу иныхъ предметовъ поощрять къ издержкамъ, испортили въ ресторанахъ свои нѣжныя желудки и маленькая венера получила несвоевременную жертву. Но, по нашему мнѣнію, много вреднѣе для общественнаго благосостоянія то обстоятельство, что одиночные обѣды усиливаютъ эгоизмъ; индивидуумъ привыкаетъ думать только о себѣ, изолироваться отъ окружающаго и отвыкаетъ отъ всякихъ связей, вслѣдствіе чего въ обыкновенномъ обществѣ легко узнать такихъ господъ, которые обыкновенно ѣдятъ въ ресторанахъ *).

### Соревнованіе.

**143.** Мы утверждаемъ, что открытіе ресторановъ чрезвычайно важно для науки.

Дѣйствительно, какъ только опытъ научилъ, что отличный рагу можетъ обогатить его изобрѣтателя, тотчасъ интересъ, этотъ могущественный рычагъ, воспламенилъ всѣ фантазіи и поставилъ на ноги всѣхъ поваровъ.

Анализъ открылъ питательныя частицы въ веществахъ, считавшихся до того безполезными. Новыя съѣдобныя вещества были открыты, иныя улучшены и одни съ другими ком-

*) Если передаютъ тарелку съ какимъ нибудь кушаньемъ одинъ другому, то такіе господа складываютъ себѣ и ставятъ тарелку передъ собой, не передавая ее далѣе своему сосѣду, о которомъ имъ нѣтъ нужды безпокоиться.

бинировались на сто манеръ. Были введены иностранныя изобрѣтенія, и есть обѣды, на которыхъ можно поучиться географіи питательныхъ средствъ.

### Рестораны съ кушаньями по таксѣ.

144. Въ то время, какъ искусство быстро шло впередъ, какъ относительно новыхъ открытій, такъ и цѣны, ибо всякая новинка должна быть хорошо оплачена, та же самая причина, та же надежда на барышъ дала ему противоположное направленіе, по крайней мѣрѣ относительно цѣны. Нѣкоторые ресторатры предприняли соединить хорошій столъ съ умѣренностью цѣнъ,—привлечь къ себѣ такимъ образомъ людей небогатыхъ, которыхъ очень много, и обезпечить себя количествомъ гостей. Они искали между недорогими предметами такихъ, которые при хорошемъ приготовленіи можно сдѣлать вкусными. Они нашли въ убойномъ скотѣ, мясо котораго въ Парижѣ всегда превосходно, и въ огромномъ количествѣ морской рыбы неисчерпаемый источникъ, а для приправы—овощи и плоды, которые новое садоводство доставляетъ всегда по низкимъ цѣнамъ. Они точно исчислили, сколько нужно, чтобы наполнить желудки обыкновеннаго объема и утолить несобачью жажду; они замѣтили, что есть много предметовъ, которые цѣной своей обязаны единственно новизнѣ или времени года и немного позднѣй дѣлаются доступны по цѣнѣ; такимъ образомъ мало-по-малу они дошли до такой точности, что, за выигрышемъ отъ 25 до 30%, за два франка и даже менѣе могутъ давать своимъ посѣтителямъ достаточный обѣдъ, которымъ каждый обыкновенный человѣкъ можетъ остаться доволенъ, тогда какъ стоило бы по крайней мѣрѣ тысячу франковъ въ мѣсяцъ имѣть такъ хорошо обставленный и такой разнообразный столъ дома.

Рестораторы, разсуждая съ этой точки зрѣнія, оказали великую услугу той части населенія великаго города, которая состоитъ изъ иностранцевъ, военныхъ и служащихъ, ибо они пришли къ разрѣшенію проблемы, которая казалась прямо противоположной ихъ интересамъ, именно: за умѣренныя и даже дешевыя цѣны давать хорошій обѣдъ.



Рестораторы, которые пошли по этой дорогѣ, получали барышъ не меньшій, чѣмъ ихъ соперники; они не были въ такой зависимости отъ случайностей, какъ тѣ, которые стояли на другомъ концѣ лѣстницы; ихъ барышъ былъ медленнѣе, но вѣрнѣе, и если они пріобрѣтали меньше заразъ, за то пріобрѣтали всякій день. Но есть математическая формула, что если равное число единицъ соединяются вмѣстѣ, то они постоянно даютъ равную сумму, соединять ли ихъ по дюжинѣ или по одной.

Знатоки упомнили имена ресторатровъ, которые блистали въ Парижѣ со времени открытія ресторановъ; сюда принадлежатъ: Бовильеръ, Мео, Роберъ, Розъ, Лежакъ, братья Вери, Генневе и Балейнъ. Нѣкоторыя изъ этихъ заведеній были обязаны славой совсѣмъ особымъ блюдамъ, такъ: молочной телятинѣ (veau, qui tette), бараньимъ ножкамъ, братья Провансо—трескѣ съ чеснокомъ *); Вери—Entrée съ трюфелями; Роберъ—заказнымъ обѣдамъ; Балейнъ—заботамъ имѣть всегда отличную рыбу и Генневе—таинственнымъ комнаткамъ своего четвертаго этажа. Но изъ всѣхъ этихъ героевъ гастрономіи никто не имѣетъ болѣе права на краткое жизнеописаніе, какъ Бовильеръ, котораго смерть возвѣщена газетами въ **1820** г.

---

*) Въ Провансѣ называется «la branlade». Изъ названныхъ здѣсь—молочная телятина опустилась до ранга кухмистеровъ, и только рестораны братьевъ Вери и братьевъ Провансихъ еще существуютъ подъ этой фирмой.

*К. Ф.*

Бовильеръ.

145. Бовильеръ, который открылъ свое заведеніе въ 1782 г., былъ въ теченіе болѣе чѣмъ 15 лѣтъ знаменитѣйшимъ ресторатором въ Парижѣ. Онъ имѣлъ елегантную залу, хорошо одѣтыхъ слугъ, отличный погребъ и превосходную кухню. Когда нѣкоторые изъ названныхъ выше нами рестораторовъ хотѣли сравняться съ нимъ, то пришлось ему соперничать, но безъ убытка, ибо стоило ему сдѣлать лишь нѣсколько шаговъ, чтобы поспѣть за успѣхами науки. Въ оба раза, какъ Парижъ былъ занятъ иностранными войсками, въ 1814 и 15 гг., предъ его отелемъ постоянно видали кареты всѣхъ націй: онъ зналъ всѣхъ иностранныхъ командировъ, и говорилъ на всѣхъ языкахъ, на сколько это нужно было въ его промышленности.

Предъ концемъ своей жизни Бовильеръ издалъ свое сочиненіе въ двухъ томахъ, подъ заглавіемъ «поваренное искусство.» Это сочиненіе, плодъ долгой опытности, носитъ на себѣ печать просвѣщеннаго труда и пользуется еще доселѣ уваженіемъ, которое стяжало себѣ при появленіи. Искусство еще не было до этого времени обработано съ такой точностью и методомъ. Книга пережила много изданій и существенно облегчила появленіе многихъ другихъ, которыя уже были послѣ нея, но не превзошли ея.

Бовильеръ имѣлъ удивительную память; онъ узнавалъ чрезъ 20 лѣтъ людей, которые у него обѣдали одинъ или два раза, и въ нѣкоторыхъ случаяхъ онъ слѣдовалъ только ему свойственной методѣ. Если онъ узнавалъ, что у него собралось общество богатыхъ людей, то онъ приближался съ дѣльной миной, кланялся весьма вѣжливо, и казалось, что онъ оказываетъ своимъ гостямъ совсѣмъ особое вниманіе. Онъ отличалъ одно блюдо, которое не должно брать, другое, до котораго не должно прикасаться, предлагалъ третье, о которомъ



ни одинъ человѣкъ не думалъ и приказывалъ достать вино изъ погреба, ключь отъ котораго есть только у него; короче, онъ принималъ такой любезный и покровительственный видъ, что кушанья казались подарками. Но эта роль хозяина продолжалась моментъ; онъ исчезалъ, немного погодя, и потомъ крупный счетъ и горечь $^1/_4$ часа сбавки показывали, что обѣдали у ресторатора.

Гастрономъ въ ресторанѣ.

146. Пробѣжавъ карту ресторана перваго ранга, именно братьевъ Вери и братьевъ Прованскихъ, гость, вступившій въ обѣденную залу, найдетъ по крайней мѣрѣ: 12 суповъ, 24 небольшихъ блюдъ,

| | | |
|---|---|---|
| 15—20 | блюдъ изъ | говядины, |
| 20 | » » | баранины, |
| 16—20 | » » | телятины, |
| 30 | » » | птицы и дичи, |
| 24 | » » | рыбы, |
| 15 | жаркихъ, | 12 пастетовъ, |
| 50 | закусокъ, | 50 десертовъ. |

Кромѣ того искусный гастрономъ можетъ оросить это, по крайней мѣрѣ, 30 сортами вина отъ бургундскаго до такайскаго и капвейна, также 20 или 30 сортами ликеровъ, не считая кофе и смѣшанныхъ напитковъ, какъ, пуншъ, глинтвейнъ, кардиналъ и тому подобные.

Изъ различныхъ элементовъ обѣда знатока главныя составныя части идутъ изъ Франціи, какъ: убойный скотъ, птицы, плоды; иные изъ Англіи, какъ: бифштексъ, Welschrabbit, пуншъ иные изъ Германіи—кислая капуста, гамбургская говядина, козуля изъ Шварцвальдена; иные изъ Испаніи—olla potrida, Garbanzos,—изюмъ изъ Малаги, окорока изъ Хереса и десертныя вина; иные изъ Италіи, какъ: макароны, пармезанскій сыръ, колбасы изъ Болоньи, Polenta, яйца и ликеры; иные

изъ Россіи, какъ: сушеное мясо, копченые угри, икра; иные изъ Голландіи, какъ: треска, сельди, curaçao и анисовка; иные изъ Азіи, какъ: рисъ, саго, carry soy, вино, chiras, кофе; иные изъ Африки, какъ: капвейнъ; иные изъ Америки, какъ: картофель, pataten, ананасы, шеколадъ, ваниль, сахаръ—что доставляетъ достаточное доказательство того выраженія, которое мы уже употребляли выше, именно, что обѣдъ, который можно имѣть въ Парижѣ, есть космополитическое собраніе, гдѣ каждая часть свѣта представительствуетъ своими произведеніями.

---

## ГЛАВА XXIX.

### Классическая Гастрономія.

### Исторія господина Борозъ.

**147.** Господинъ Борозъ родился въ 1780 г. Отецъ его былъ королевскимъ секретаремъ. Онъ рано потерялъ своихъ родителей и сдѣлался преждевременнымъ обладателемъ 40,000 фр. ренты. Тогда это былъ прекрасный доходъ, но теперь его едва достаточно, чтобы не умерѣть съ голоду.

Дядя съ отцевой стороны былъ его воспитателемъ. Онъ учился по латыни и удивлялся, что употребляютъ столько труда, чтобы читать на чужомъ языкѣ, когда на родномъ языкѣ есть много лучше. Однако онъ дѣлалъ успѣхи, а когда дошелъ до Горація, то находилъ большее удовольствіе въ размышленіи надъ идеями, столь элегантно выраженными, и потрудился дѣйствительно ближе узнать языкъ, на которомъ говорили вдохновенные поэты.

Онъ изучалъ еще музыку и остановился послѣ многихъ попытокъ на фортепіано, однако не старался побѣдить безчисленныя трудности этого инструмента, *) но былъ совершенно доволенъ, когда могъ акомпанировать пѣніе. Однако его предпочитали въ этомъ отношеніи даже музыкальнымъ учителямъ, ибо онъ не старался выдвинуться на передній планъ,

---

*) Піяно было изобрѣтено для облегченія композиціи и аккомпанимента. Само по себѣ оно не имѣетъ ни теплоты, ни выразительности. Испанцы называютъ «bordoneal» игру этого инструмента, на который смотрятъ какъ на арфу или гитару.

не работалъ ни руками, ни глазами *), но точно исполнялъ обязанности аккомпанимента, именно поддерживалъ и возвышалъ пѣвцовъ.

Благодаря своему возрасту, онъ пережилъ безъ приключеній ужасы революціи, и когда надобно было рекрута, онъ поставилъ вмѣсто себя другаго, который отважно рѣшился умереть за него. Заручившись свидѣтельствомъ о смерти своего Созіи, могъ онъ великодушно торжествовать нашъ тріумфъ и оплакивать наше пораженіе.

Господинъ Борозъ былъ средней толщины, но хорошо сложенъ; онъ имѣлъ умное лице, о которомъ мы дадимъ самое лучшее представленіе, сказавъ, что, если собрать въ одной комнатѣ съ нимъ Говадана съ театра Variétés, Мишо съ Французскаго театра и водевилиста Десожьера, то всѣ четверо будутъ имѣть нѣкоторое фамильное сходство. Между тѣмъ было однажды на всегда принято, что онъ красивый мужчина, и у него были основанія вѣрить этому.

Онъ сильно старался избрать себѣ какое нибудь занятіе, испытывалъ многое, ничѣмъ не былъ доволенъ и рѣшился предаться дѣятельной праздности, т. е. сдѣлаться членомъ какого нибудь ученаго общества. Онъ принадлежалъ также къ благотворительному обществу своего уѣзда, и какъ онъ отлично управлялъ своимъ имѣньемъ, то имѣлъ, какъ и другіе, свои занятія, свой кабинетъ и свою корреспонденцію.

28-ми лѣтъ онъ положилъ себѣ прилично жениться. Онъ хотѣлъ видѣть свою будущность за столомъ и по этому три раза съ ней обѣдалъ и былъ положительно убѣжденъ, что она прелестна, хороша и остроумна. Его супружеское счастіе было непродолжительно. Спустя 18 мѣсяцевъ послѣ свадьбы, его жена умерла послѣ короткой болѣзни и оставила супругу

*) Музыкальный терминъ «дѣлать руками» значитъ поднимать локти и руки въ чувствительныхъ мѣстахъ, «дѣлать глазами» значитъ поднимать глаза къ небу, какъ бы хотятъ упасть въ обморокъ.



вѣчную скорбь о столь скорой разлукѣ и утѣшеніе въ видѣ дочери, которую онъ назвалъ Герминіей. О ней рѣчь впереди.

Господинъ Борозъ находилъ удовольствіе въ различныхъ занятіяхъ, которымъ онъ посвятилъ себя. Однако скоро замѣтилъ онъ, что даже въ избирательное собраніе прокрались притязанія и зависть. Онъ приписалъ это зло недостаткамъ человѣчества, которое нигдѣ несовершенно, однако былъ какъ прежде прилеженъ, но незамѣтно подчинился тому приговору судьбы, который былъ начертанъ на его физіогноміи, мало-по-малу исключительно занялся наслажденіями вкуса.

Господинъ Борозъ утверждалъ, что гастрономія есть ничто иное, какъ знаніе науки улучшеній.

Онъ говорилъ, какъ Эпикуръ *): «неужели человѣкъ сотворенъ для того, чтобы отвергать дары природы? Или пришелъ онъ на землю для того, чтобы отвѣдать ея горькихъ плодовъ?»

«Кому тогда назначены тѣ цвѣты, которые боги заставили произрастать подъ ногами смертныхъ? Провидѣнію должно быть пріятно, если мы предаемся различнымъ наклонностямъ, которыя оно даровало намъ. Наши обязанности происходятъ изъ его законовъ, наши желанія суть его внушенія.»

Онъ говорилъ съ философами, «что хорошія вещи предназначены для добрыхъ людей, ибо нелѣпо думать, что Богъ сотворилъ ихъ только для злыхъ.»

Господинъ Борозъ утромъ прежде всего работалъ съ своимъ поваромъ и внушалъ ему настоящую точку зрѣнія, съ какой онъ долженъ смотрѣть на свои обязанности.

Онъ говорилъ ему, что опытный поваръ на практикѣ долженъ быть ученымъ и можетъ таковымъ сдѣлаться только чрезъ знаніе теоріи,—что сущность его дѣла ставитъ повара между физикомъ и химикомъ. Онъ говорилъ даже, что по-

*) Alibert, Физіологія страстей, т. 1-й, стр. 241.

варъ, коего назначеніе поддерживать животный механизмъ, стоитъ много выше аптекаря, который долженъ только при случаѣ приводитъ его въ порядокъ. Онъ прибавлялъ съ однимъ остроумнымъ врачемъ, что поваръ долженъ самымъ основательнымъ образомъ изучить искусство измѣнять посредствомъ огня средства поддержанія жизни. Это искуство требуетъ теперь научныхъ знаній и комбинацій; надо долго изучать продукты земнаго шара, чтобы искусно употреблять приправы, заглушать горечь нѣкоторыхъ блюдъ, иныя дѣлать вкуснѣе и постоянно примѣнять лучшія вещества. Европейскій поваръ отличается отъ другихъ искусствомъ этихъ чудныхъ примѣсей.

Такія внушенія производили свое дѣйствіе и шефъ *), преисполненный сознаніемъ своей важности, всегда строго исполнялъ свои обязанности.

Немного времени размышленія и опыта показало Г-ну Борозъ, что число блюдъ однажды строго установлено обычаемъ, что хорошій столъ немного дороже дурнаго; что не дороже 500 франковъ стоитъ пить всегда только хорошее вино, и что все зависитъ отъ воли хозяина, отъ порядка въ его домѣ и отъ того направленія, какое онъ даетъ тѣмъ, которымъ платитъ за ихъ услуги.

Основанные на такихъ прочныхъ началахъ, обѣды г. Борозъ пріобрѣли классическій и торжественный видъ, молва

*) Въ хорошо организованномъ домѣ повара называютъ шефомъ; онъ имѣетъ подъ руками пирожниковъ, жарильщиковъ, поваренковъ, которые въ родѣ корабельныхъ юнгъ кухни и какъ тѣ часто получаютъ удары, но тѣмъ не менѣе дѣлаютъ свою карьеру.

(Большинство теперешнихъ извѣстныхъ французскихъ дипломатовъ были въ ихъ юности поваренками у Талейрана).

*К. Ф.*



превозносила ихъ наслажденія, считали за честь быть приглашеннымъ, и нѣкоторые прославляли такія прелести этихъ обѣдовъ, какихъ тамъ и не бывало. Онъ никогда не приглашалъ такъ называемыхъ гастрономовъ, которые въ сущности не болѣе, какъ обжоры, желудокъ которыхъ подобенъ пропасти бездонной и которые ѣдятъ все и вездѣ. Онъ избиралъ изъ своихъ друзей тѣхъ пріятныхъ гостей изъ трехъ первыхъ классовъ, которые вкушали съ истинно философскимъ вниманіемъ, посвящали этой наукѣ все свое время, никогда не забывали, что есть моментъ, когда желудокъ говоритъ аппетиту: остановись, и ни шага далѣе!

Часто случалось, что торговцы съѣстными припасами доставляли ему отличнѣйшія вещи и охотнѣе продавали ему оныя по умѣренной цѣнѣ, потому что были увѣрены, что эти кушанья будутъ съѣдены спокойно и съ размышленіемъ, что въ обществѣ объ этомъ будутъ говорить, слава ихъ магазина значительно увеличится.

Число гостей г. Борозъ рѣдко преступало 9; кушаньевъ было немного, но заботливость хозяина и его тонкій вкусъ допускали только отличныя. Столъ давалъ во всякое время все, что можно было достать лучшаго въ это время года, напр. первые плоды. Обстановка была устроена съ такимъ вниманіемъ, что не заставляла ничего желать болѣе.

Бесѣда во время стола была всегда общая, веселая и часто поучительная. Этими послѣдними свойствами она обязана была совершенно особенной предъусмотрительности г. Борозъ. Одинъ превосходный, но бѣдный ученый, которому онъ давалъ пенсіонъ, еженедѣльно сползалъ съ своего седьмаго этажа, чтобы представить ему списокъ вопросовъ, о которыхъ онъ могъ бесѣдовать за столомъ. Амфитріонъ предлагалъ своимъ гостямъ тотчасъ воспользоваться вопросами дня, оживлялъ такимъ образомъ бесѣду и удалялъ тѣ поли-

тическiе споры, которые мѣшаютъ какъ прiятному впечатлѣнiю, такъ и пищеваренiю.

Дважды въ недѣлю онъ приглашалъ дамъ и всегда старался такъ устроить, чтобы каждая нашла между гостями такого господина, который бы занялся ею исключительно. Эта предупредительность была очень прiятна для общества ибо даже самая добродѣтельная дама чувствуетъ себя недовольной, если къ ней невнимательны.

Только въ эти дни позволялся умѣренный экартэ, въ другiе дни допускались только пикетъ и вистъ, двѣ серьезныя и трудныя игры, которыя составляютъ обыкновенное занятiе людей благовоспитанныхъ.

По большей части вечера проходили въ милой болтовнѣ въ перемежку съ нѣсколькими романсами, которымъ аккомпанировалъ Борозъ съ тѣмъ искусствомъ, которое мы уже охарактеризовали; при этомъ онъ пожиналъ рукоплесканiя, къ которымъ былъ не совсѣмъ нечувствителенъ.

Приходскiй пасторъ г-на Борозъ являлся каждый первый понедѣльникъ мѣсяца къ столу своего прихожанина. Онъ былъ принимаемъ со всевозможнымъ уваженiемъ. Разговоръ въ этотъ день держался въ нѣсколько серьезномъ тонѣ, но не исключалъ какой нибудь невинной шутки. Добрый пасторъ никогда не отказывался отъ прiятнаго общества и даже желалъ, чтобы каждый мѣсяцъ имѣлъ четыре первыхъ понедѣльника.

Въ этотъ день приходила дочка его отъ Мадамъ Миньеронъ *), въ пансiонѣ которой она воспитывалась. Эта дама часто сама сопровождала свою воспитанницу; при каждомъ посѣщенiи дочь выказывала все новыя прелести; она обо-

*) Madame Миньеронъ Реми (улица Валуа) управляетъ пансiономъ, подъ покровительствомъ Герцогини Орлеанской; мѣстность отличная, тонъ превосходный, учителя лучшiе въ Парижѣ; и особенно трогаетъ профессора, что при такихъ удобствахъ этотъ пансiонъ по цѣнѣ доступенъ людямъ даже съ ограниченными средствами.



жала своего папа и, когда онъ напечатлѣвалъ на ея челѣ поцѣлуй, казалось, не было на землѣ людей счастливѣе ихъ.

Борозъ постоянно заботился, чтобы роскошь своего стола сдѣлать полезною для другихъ.

Онъ довѣрялъ только тѣмъ торговцамъ, которые отличались добротой товаровъ и умѣренностiю цѣнъ; онъ хвалилъ ихъ и поддерживалъ въ критическихъ обстоятельствахъ; онъ обыкновенно говорилъ, что люди, которые слишкомъ спѣшатъ разбогатѣть, по большей части бываютъ неразборчивы на средства къ этому. Его поставщикъ вина скоро разбогатѣлъ, потому что объ немъ говорили, что онъ ничего не примѣшиваетъ къ вину,—свойство, рѣдкое даже у аѳинянъ во времена Перикла и не часто встрѣчающееся въ 19-мъ вѣкѣ.

Думаютъ, что онъ своими совѣтами руководилъ Урбана, ресторатора въ Пале-Роялѣ, у котораго находятъ за два франка такой обѣдъ, за который въ другомъ мѣстѣ платятъ вдвое. Урбанъ пошелъ по вѣрной дорогѣ, такъ какъ все болѣе и болѣе возрастаетъ количество его посѣтителей въ прямой пропорцiи съ умѣренностiю его цѣнъ.

Кушанья, снятыя со стола гастронома, не предоставляютъ прислугѣ, которая за это достаточно вознаграждена. Все, что сахранитъ еще приличный видъ, получаетъ отъ хозяина особенное назначенiе.

По мѣсту, занимаемому имъ въ благотворительномъ комитетѣ, онъ зналъ потребности и нравственныя качества бѣдныхъ своего округа и потому могъ распредѣлить правильно свои подарки. Еще очень хорошiе остатки обѣда прогоняли у нуждающихся отъ времени до времени нужду и доставляли прiятныя минуты, какъ напр. хвостъ щуки, гузка индюка, кусочикъ филея, паштета и т. под.

Чтобы сдѣлать эти посылки еще полезнѣе, онъ старался дѣлать ихъ въ понедѣльникъ утромъ, или на другой день

какого нибудь праздника, и тѣмъ облегчалъ прекращеніе работъ во время воскресенья; онъ боролся этимъ противъ зла чистаго понедѣльника *) и изъ наслажденія дѣлалъ противоядіе кутежу.

Если г. Борозъ открывалъ въ 3-мъ или 4-мъ классѣ купцовъ какую нибудь юную чету, разумное поведеніе которой ручалось за тѣ свойства, на которыхъ основывается процвѣтаніе націй, то онъ удостоивалъ ихъ одного посѣщенія и потомъ приглашалъ къ столу. Молодая женщина находила за столомъ дамъ, отъ которыхъ можно было научиться домашнему хозяйству, а мужъ—такихъ людей, съ которыми могъ говорить о коммерціи и мануфактурахъ. Эти приглашенія, цѣль которыхъ была извѣстна, мало-по-малу сдѣлались отличіемъ и всякій добивался заслужить ихъ.

Между тѣмъ юная Ерминія росла и развивалась въ тѣни улицы Валуа, и мы должны представить нашимъ читателямъ портретъ дочери, чтобы дополнить біографію отца.

Mademoiselle Ерминія высокаго роста (5 фут. 1 дюймъ), ея талія соединяетъ въ себѣ легкость нимфы съ граціей богини. Единственный плодъ счастливаго супружества—она имѣетъ превосходное здоровье и замѣчательную физическую силу. Она не боится ни жара, ни холода, и самыя продолжительныя прогулки не страшны для нея. Издали можно счесть ее за брюнетку, но вблизи ея волосы темно-каштановаго цвѣта, рѣсницы черныя, а глаза небесно-голубаго цвѣта. Въ общемъ ея черты греческаго типа; но носъ французскій, и этотъ прелестный носикъ производитъ такое очаровывающее впечатлѣніе, что комитетъ художниковъ, который разсуждалъ объ этомъ предметѣ въ теченіи трехъ обѣдовъ, наконецъ согласился, что это чистый французскій типъ и заслуживаетъ, чтобы обезсмертить его кистью и рѣзцомъ. Ножка Ерминіи чрезвычайно мала и хорошо сложена. Профессоръ такъ часто хвалилъ ее и даже ласкалъ, что Ерминія прислала ему къ новому 1825 году, съ позволенія отца, чудный маленькій башмакъ изъ чернаго атласа; профессоръ показываетъ его только избраннымъ; онъ ему служитъ для доказательства, что высшее положеніе въ обществѣ вліяетъ на духъ и на формы тѣла, такъ какъ онъ утверждаетъ, что маленькая ножка, до которой теперь такъ много охотниковъ, есть продуктъ заботъ и культуры, ея не найдутъ никогда у крестьянокъ, она почти всегда составляетъ принадлежность людей, родители которыхъ долгое время жили въ довольствѣ.

*) Большинство Парижскихъ рабочихъ работаетъ въ воскресенье утромъ, чтобы кончить начатыя работы, представить ихъ и получить заработанную плату; потомъ они остатокъ дня посвящаютъ удовольствіямъ. Въ понедѣльникъ утромъ собираются они въ маленькія общества, образуютъ складчину изъ остальныхъ своихъ денегъ и не расходятся, пока не истратятъ всѣхъ денегъ. Такой обычай, который около 10-ти лѣтъ тому назадъ былъ общимъ правиломъ, нѣсколько улучшенъ сберегательными кассами и рабочими ассоціаціями, но зло все еще достаточно сильно, и много времени и работы теряется въ пользу кабаковъ, трактировъ и тавернъ предмѣстья и окрестностей.



Когда Ерминія приколетъ гребнемъ свои пышныя волосы и опояшетъ лентой простое свое платье, то всѣ находятъ ее столь пріятной, что кажется невозможно, чтобы цвѣты, перлы или діаманты могли возвысить ея красоту. Разговоръ ея простъ и легокъ; догадываются, что она знаетъ всѣхъ нашихъ лучшихъ писателей, иногда случайно она воодушевляется, и мѣткость ея замѣчаній выдаетъ ея тайну. Замѣтивъ это, она тотчасъ краснѣетъ и опускаетъ глазки, что доказываетъ ея скромность.

Mademoiselle Борозъ играетъ одинаково хорошо на піано и на арфѣ, но она предпочитаетъ послѣдній инструментъ по чувству энтузіазма къ тѣмъ небеснымъ арфамъ, коими вооружены ангелы и къ той прославленной золотой арфѣ, что воспѣта Оссіаномъ. Голосъ ея полонъ небесной прелести и правильности, и хотя она немного робка, но поетъ, не заставляя себя долго просить; она всегда при началѣ бросаетъ

на слушателей такой взглядъ, который ихъ очаровываетъ до того, что они не имѣли бы силъ замѣтить, если бы она могла пѣть фальшиво, какъ многіе другіе.

Она не пренебрегаетъ работами иглой, этимъ источникомъ невинныхъ удовольствій и всегда готовымъ средствомъ противъ скуки; она работаетъ какъ фея, и первая швея ея родителя имѣетъ порученіе учить ее всему новому, что является по этой отрасли.

Сердце Ерминіи еще пока свободно. Дочерней любви пока совершенно довольно для ея счастія, но она имѣетъ сильную страсть къ танцамъ, въ которые она влюблена до безумія. Когда она становится въ контрадансъ, то, кажется, будто она выросла на 2 вершка, однако она умѣряетъ свой танецъ и ея па безъ претензій; она довольствуется тѣмъ, что повертывается съ легкостью, при чемъ обнаруживаетъ прелестныя и граціозныя формы; но угадываютъ ея силы при бѣгломъ взглядѣ, и можно предчувствовать, что madame Монтессю имѣла бы соперницу, если бы Ерминія только захотѣла высказать всѣ свои средства.

«Даже, когда птица прыгаетъ, видно, что она имѣетъ крылья.»

Г. Борозъ жилъ счастливо съ этой прелестной дочерью, пользуясь благоустроеннымъ состояніемъ и хорошо заслуженнымъ уваженіемъ; онъ видѣлъ еще предъ собою длинную перспективу жизни, но всякая надежда обманчива, и никто не можетъ заглянуть подъ покрывало будущаго.

Г. Борозъ былъ приглашенъ съ нѣкоторыми друзьями въ деревню въ половинѣ послѣдняго марта мѣсяца. Былъ одинъ изъ тѣхъ преждевременныхъ ясныхъ дней, которые предшествуютъ веснѣ; на горизонтѣ слышался тотъ неопредѣленный шумъ, о которомъ говорятъ, что это зима ломаетъ себѣ шею. Не смотря на это, предприняли прогулку. Скоро



небо приняло грозный видъ, сошлись тучи и гроза разразилась громомъ, дождемъ и градомъ.

Каждый спасался гдѣ и какъ только могъ. Г. Борозъ искалъ убѣжища подъ однимъ тополемъ, нижнія вѣтви коего, распространенныя на подобіе зонтика, могли защитить его отъ дождя. Гибельное убѣжище! Вершина дерева привлекала электрическій токъ изъ облаковъ, и дождь, который лилъ на сучья, служилъ ему проводникомъ. Грянулъ ужасный ударъ грома, и несчастный Борозъ палъ мертвый, не испустивъ даже вздоха.

Г. Борозъ умеръ такъ, какъ желалъ этого Цезарь; родъ его смерти не дозволялъ никакихъ толковъ, и онъ былъ погребенъ со всѣми церемоніями пышнаго погребенія. Много народа слѣдовало за погребальной процессіей пѣшкомъ и въ каретахъ до кладбища отца Лашеза. На всѣхъ устахъ была похвала ему, и когда голосъ друга произнесъ на могилѣ трогательную рѣчь, она нашла себѣ отголосокъ въ сердцахъ всѣхъ присутствовавшихъ.

Ерминія была поражена такимъ огромнымъ и вмѣстѣ съ тѣмъ неожиданнымъ несчастіемъ; правда, она не имѣла ни конвульсій, ни обмороковъ, не скрывала своей печали на ложѣ; она оплакивала своего отца съ такимъ самоотверженіемъ, горечью и постоянствомъ, что друзья ея надѣялись, что самая чрезмѣрность скорби и послужитъ ей къ исцѣленію, ибо мы недостаточно закалены, чтобы быть въ состояніи долго влачить сильную скорбь. Такъ и случилось. Время произвело на юное сердце свое дѣйствіе. Ерминія могла называть своего отца, не обливаясь при этомъ слезами, но она говорила о немъ съ такимъ благоговѣніемъ, съ такой наивной печалью, съ такой пылкой любовью и внутреннимъ сочувствіемъ, что невозможно было слушать ее, не раздѣляя ея печали. Счастливъ тотъ, кому она когда-нибудь дастъ

право сопровождать ее и класть съ ней на могилу отца печальный вѣнокъ.

Каждое воскресенье видятъ въ боковой капеллѣ церкви высокую юную дѣвицу, сопровождаемую пожилой дамой. Станъ ея прелестенъ, толстый вуаль покрываетъ ея лице. Но черты ея лица должны быть извѣстны, ибо вокругъ капеллы видятъ толпу благочестивыхъ молодыхъ людей новѣйшаго времени, которые всѣ очень хорошо одѣты и между которыми есть очень красивые люди.

### Кортежъ одной богатой наслѣдницы.

**148.** Когда однажды я проходилъ по улицѣ мира (de la Paix) на Вандомской площади меня задержалъ кортежъ богатѣйшей наслѣдницы Парижа, которая была еще не замужемъ и возвращалась изъ Булонскаго лѣса. Онъ былъ составленъ слѣдующимъ образомъ:

1. Красавица, предметъ общихъ желаній, на роскошномъ ворономъ конѣ, которымъ она искусно управляла.

Голубая амазонка съ длиннымъ шлейфомъ, черная шляпа съ бѣлымъ перомъ.

2. Возлѣ ѣхалъ ея опекунъ съ серьезнымъ выраженіемъ физіономіи и солидными манерами, какъ это прилично было его обязанности.

3. Группа изъ 12 или 15 жениховъ, которые всѣ хотѣли обратить на себя вниманіе, одинъ предупредительностію, другой искусствомъ верховой ѣзды, третій своей меланхоліей.

4. Карета въ великолѣпной упряжи, на случай дождя, или усталости, кучеръ страшно толстый,—форейторъ не больше кулака.

5. Многочисленные конюхи во всевозможныхъ ливреяхъ, въ безпорядкѣ.

Они проѣхали, и я продолжалъ свои размышленія.

## ГЛАВА XXX.

### Букетъ.

### Гастрономическая миѳологія.

**149.** Гастрономія—это десятая муза. На ея попеченіи наслажденія вкуса.

Она можетъ претендовать на всемірное владычество, ибо міръ ничто безъ жизни, и все, что живетъ, питается. Ей особенно пріятно на холмахъ, гдѣ растетъ виноградъ, гдѣ слышенъ запахъ померанца, въ тѣхъ кустарникахъ, гдѣ прозябаютъ трюфели, въ тѣхъ странахъ, гдѣ много плодовъ и дичи.

Если она соизволяетъ показываться, является въ видѣ молодой дѣвушки; ея поясъ огненнаго цвѣта, волосы черны, глаза небесно-голубаго цвѣта, формы ея граціозны; она прекрасна, какъ венера, но прелестнѣе ея. Только рѣдко показывается она смертнымъ, которые, смотря на ея статуи, утѣшаются въ ея невидимости. Одинъ только скульпторъ смѣлъ созерцать ея прелести, и этотъ любимецъ боговъ имѣлъ такъ много успѣха, что каждый, смотря на его произведенія, узнаетъ ту женщину, которую онъ наиболѣе любилъ. Гастерея предъ всѣми другими мѣстами, гдѣ она имѣетъ алтари, предпочитаетъ королеву свѣта, которая заключаетъ Сену между своими мраморными дворцами. Храмъ ея построенъ на той

знаменитой горѣ, которой Марсъ далъ свое имя *). Онъ покоится на огромномъ подножіи изъ бѣлаго мрамора, по которому поднимаются вверхъ со всѣхъ сторонъ сто ступеней. Въ скалѣ вырублены таинственныя пещеры, гдѣ искусство допрашиваетъ природу и подчиняетъ ее своимъ законамъ. Тамъ опытныя руки обработываютъ воздухомъ, водой, желѣзомъ и огнемъ, разлагаютъ, соединяютъ, растираютъ, плавятъ и производятъ вещи, непонятныя для толпы. Оттуда выходятъ въ извѣстное время чудные рецепты, изобрѣтатели которыхъ желаютъ оставаться неизвѣстными; ихъ счастіе и награда въ сознаніи, что они расширили границы науки и доставили людямъ новыя наслажденія.

Храмъ, единственный памятникъ простой и величественной архитектуры, поддерживается сотнею колоннъ изъ восточной яшмы и освѣщается посредствомъ купола, подобнаго своду небесному. Мы не описываемъ чудесъ этого зданія, скульптурныхъ работъ, украшающихъ фронтонъ. Барельефы, которые украшаютъ внутренность, посвящены воспоминанію людей, которые своими полезными изобрѣтеніями, напримѣръ, примѣненіемъ огня и изобрѣтеніемъ плуга оказали услуги человѣчеству. Вдали отъ купола, во внутреннемъ святилищѣ стоитъ статуя богини. Ея лѣвая рука опирается на печь, а въ правой она держитъ продуктъ, наиболѣе цѣнимый ея почитателями.

Кристаллическій балдахинъ, который ее покрываетъ, поддерживается кристаллическими колоннами, и эти колонны, постоянно блестящіе электрическимъ свѣтомъ, распространяютъ въ святилищѣ свѣтъ, который имѣетъ въ себѣ нѣчто божественное.

---

*) Судя по газетамъ, графъ Гаусманъ хочетъ теперь осуществить по крайней мѣрѣ архитектоническую часть фантазіи Бр. Саварена. *К. Ф.*



Культъ богини очень простъ; ежедневно при восходѣ солнца, жрецы ея снимаютъ вѣнокъ изъ цвѣтовъ, который украшаетъ статую, и возлагаютъ новый; при этомъ они поютъ хоромъ тѣ многочисленныя хвалебныя пѣсни, которыми поэзія воспѣла тѣ дары, которые богиня щедрою рукою сыплетъ на родъ человѣческій.

Жрецовъ 12. и старѣйшій изъ нихъ начальствуетъ надъ ними; ихъ избираютъ изъ среды ученѣйшихъ мужей и, при равныхъ заслугахъ, отдаютъ предпочтеніе красивѣйшему; они зрѣлаго возраста, могутъ быть и преклонныхъ лѣтъ, но не дряхлы, ибо воздухъ, которымъ они дышатъ въ храмѣ, предохраняетъ ихъ отъ разслабленія старости. Праздники богини также безчисленны, какъ дни въ году, ибо она непрестанно изливаетъ свои благодѣянія. Но есть одинъ день, особенно посвященный ей—это 21 сентября, называемый также большой гастрономическій «halel».

Столица въ этотъ праздничный день съ ранняго утра окружена облаками фиміама, народъ, увѣнчанный цвѣтами, ходитъ по улицѣ, распѣвая хвалебныя пѣсни въ честь богини (граждане называются въ этотъ день именами самыхъ любимыхъ предковъ); всѣ сердца полны нѣжныхъ чувствъ; атмосфера полна симпатіи и дышетъ любовію и дружбой.

Такъ проходитъ часть дня; въ назначенный часъ толпа собирается къ храму, гдѣ совершается священный банкетъ.

Въ святилищѣ, у подножія богини поставленъ столъ для жрецовъ, другой столъ въ 1200 приборовъ назначенъ для гостей обоихъ половъ; всѣ искусства соединились, чтобы украсить эти праздничные столы, даже во дворцахъ королей не видали ничего столь прелестнаго.

Жрецы идутъ медленными шагами съ торжественными физіогноміями; они одѣты въ бѣлыхъ туникахъ изъ кашмира, полы украшены вышиваньемъ краснаго цвѣта; они опоясаны поясами того же цвѣта; лица ихъ блестятъ здоровьемъ. По-

слѣ обоюдныхъ привѣтствій они занимаютъ мѣста. Слуги, одѣтые въ бѣлыя льняныя одежды, уже поставили предъ ними блюда. Это не какія нибудь обыкновенныя кушанья для удовлетворенія всѣмъ общей потребности пищи. На этомъ высшемъ столѣ поставлены только тѣ блюда, которыя по выбору вещества и тонкости работы достойны этого и назначены для высшихъ сферъ. Почетные гости держатъ себя съ достоинствомъ, свойственнымъ ихъ сану; они дружелюбно и основательно бесѣдуютъ о чудесахъ творенія и о могуществѣ искусства; они ѣдятъ медленно и основательно оцѣниваютъ. Движеніе ихъ челюстей полно какой-то мягкости,— кажется, всякій кусокъ издаетъ особый звукъ, и если они облизываютъ послѣ какого нибудь кушанья свои блестящія губы, то готовившій кушанье уже снискиваетъ себѣ этимъ безсмертную славу.

Напитки, которые подаютъ отъ времени до времени, достойны этого стола. Наливаютъ ихъ двѣнадцать дѣвицъ, которыя нарочито для этого дня избраны комитетомъ живописцевъ и скульпторовъ; онѣ въ греческихъ костюмахъ, что выгодно возвышаетъ ихъ красоту, не нарушая въ то же время скромности. Жрецы богини не жеманничаютъ, не опускаютъ лицемѣрныхъ глазъ, когда прелестныя ручки наливаютъ имъ волшебные напитки; но въ то время, какъ они удивляются чудесамъ творенія, на челѣ ихъ покоится печать глубокой мудрости.

Вокругъ этого таинственнаго стола видно королей, князей и знаменитыхъ иностранцевъ, которые собрались со всѣхъ частей свѣта; они ходятъ молча и наблюдаютъ внимательно; они пришли научиться великому искусству—хорошо ѣсть,— трудное искусство, неизвѣстное цѣлымъ народамъ.

Пока все это происходитъ въ святилищѣ, свѣтлая веселость оживляетъ гостей, сидящихъ за столомъ подъ куполомъ. Эта веселость поддерживается главнымъ образомъ тѣмъ, что ни одинъ гость не сидитъ подлѣ той женщины, которой онъ уже все сказалъ—такъ хочетъ богиня. Къ этому огромному столу приглашаются по выбору ученые обоихъ половъ, которые обогатили искусство своими открытіями; хозяева, которые исполняютъ съ удовольствіемъ обязанности французскаго гостепріимства, ученые космополиты, которые обогатили общество пріятными или полезными изобрѣтеніями и тѣ сострадательные люди, которые питаютъ бѣдныхъ богатыми крупицами со стола своего.



Средина оставлена свободной; она назначена для слугъ, которые подаютъ на самыя отдаленные пункты стола все, что только можетъ пожелать гость. Здѣсь искусно выставлено все, что только создала щедрая природа для питанія человѣка. Эти сокровища еще удесятерены не только ихъ разнообразными сочетаніями, но и тѣми метаморфозами, которые произвело въ нихъ искусство. Какъ бы по волшебству соединились оба свѣта, царства природы перемѣшались, и сблизились отдаленнѣйшія мѣстности земнаго шара. Ароматъ, поднимающійся отъ этихъ чудныхъ блюдъ, пропитываетъ воздухъ и наполняетъ его газами самаго возбуждающаго свойства.

Между тѣмъ вокругъ внѣшней окружности стола хорошенькіе, отлично одѣтые юноши постоянно предлагаютъ бокалы, наполненные превосходнымъ виномъ, которое то блеститъ, какъ рубинъ, то отливаетъ скромнымъ цвѣтомъ топаза.

Отъ времени до времени искусные музыканты, поставленные въ боковыхъ галлереяхъ купола, исполняютъ отличнѣйшія мелодіи. При этомъ всѣ слушаютъ со вниманіемъ, и во время этого короткаго антракта замолкаютъ разговоры, но они снова оживляются, какъ будто этотъ новый подарокъ боговъ придалъ болѣе живости воображенію, болѣе сердечной искренности.

Когда пройдетъ время, назначенное для удовольствій стола, входятъ жрецы; теперь они принимаютъ участіе въ банкетѣ, смѣшиваются съ гостями и пьютъ вмѣстѣ съ ними мокка, который законодатель востока дозволилъ своимъ послѣдователямъ. Цѣлебный напитокъ благоухаетъ въ вызолоченныхъ чашахъ, и хорошенькія служанки святилища предлагаютъ сахаръ для услажденія его горечи. Они прелестны, и таково вліяніе атмосферы храма Гастереи, что ни одно женское сердце недоступно для ревности. Наконецъ старшій жрецъ затягиваетъ благодарственный гимнъ, всѣ голоса подтягиваютъ ему, инструменты присоединяются къ нимъ, молитва благодарныхъ сердецъ поднимается къ небесамъ и торжественная служба кончена.

Теперь начинается народный пиръ, ибо и праздникъ не въ праздникъ, если народъ въ немъ не участвуетъ.

По всѣмъ улицамъ, площадямъ, передъ всѣми дворцами накрыты безконечные столы; садятся, гдѣ кому вздумается, случай сближаетъ всѣ классы, возрасты, состоянія; всюду дружески пожимаютъ другъ другу руки, всюду сіяютъ довольныя лица.

Хотя городъ въ этомъ случаѣ не болѣе какъ огромная столовая, но великодушіе гражданъ не допускаетъ преступать границъ умѣренности.

Вотъ слышится живая, веселая музыка; она зоветъ къ танцамъ, этому любимому занятію благороднаго юношества. Приготовленъ громадный залъ съ блестящимъ парке; тамъ нѣтъ недостатка и въ прохладительныхъ всякаго рода. Толпы бѣгутъ туда: одни, чтобы принять дѣятельное участіе, другіе только въ качествѣ зрителей. Подсмѣиваются надъ старцами; согрѣтые мимолетнымъ огнемъ и они приносятъ свою эфемерную дань красотѣ. Но торжественность дня и культъ богини все извиняютъ!



Удовольствіе длится долго, всюду веселіе, движеніе, и съ сожалѣніемъ слышатъ часъ, зовущій къ покою. Но никто не противится призывному звуку; всѣ расходятся, довольные днемъ и ложатся въ постель полны надеждъ на будущій годъ, который начался для нихъ такъ хорошо.

---

## ЧАСТЬ ВТОРАЯ.

Если до сихъ поръ моя книга читалась съ тѣмъ вниманіемъ, которое я желалъ возбудить и поддержать въ читателѣ, то послѣдній долженъ былъ замѣтить, что я никогда не упускалъ изъ виду двоякой цѣли: одной моей цѣлью было установить теоретическія основанія гастрономіи, дабы она среди наукъ заняла то мѣсто, которое ей безспорно принадлежитъ; вторая цѣль заключалась въ точномъ опредѣленіи гастрономіи и рѣзкомъ разграниченіи этого общаго всѣмъ свойства отъ обжорства и неумѣренности, съ которыми ее весьма несправедливо смѣшивали. Этимъ смѣшеніемъ мы обязаны моралистамъ, отличающимся, какъ извѣстно, крайней нетерпимостью; отъ чрезмѣрной ревности они вступили на ложный путь и желали найти излишество тамъ, гдѣ было только хорошо-понятое наслажденіе, такъ какъ сокровища творенія существуютъ конечно не для того, чтобы ихъ попирали ногами. Потомъ это заблужденіе поддерживалось негостепріимными грамматиками, которые дѣлали свои опредѣленія, закрывъ глаза и клялись in verba magistri.

Въ наше время всѣ начинаютъ умнѣть и заблужденіе должно прекратиться. Теперь каждый охотно признаетъ въ себѣ легкую наклонность къ гастрономіи и даже гордится этимъ; но на обвиненіе въ прожорливости, обжорствѣ и невоздержности смотрятъ какъ на самое грубое оскорбленіе.

Мнѣ кажется, что все написанное до сихъ поръ относительно этихъ двухъ главныхъ положеній равняется доказа-



тельству ихъ и должно удовлетворить всѣхъ, кто желалъ убѣдиться въ этомъ. Такимъ образомъ я могъ бы бросить перо и считать свою задачу поконченною, но, углубившись въ предметъ и разсмотрѣвши его со всѣхъ сторонъ, припомнилъ многое, что мнѣ казалось достойнымъ упоминанія— анекдоты, еще неизвѣстные до сихъ поръ, остроты, возникнувшіе на моихъ глазахъ, превосходные рецепты и тому подобное. Если бы все это въ видѣ отступленій было разсѣянно въ теоретической части моего сочиненія, то нарушилась бы его цѣлость; но когда эти мелочи соединены вмѣстѣ, надѣюсь, онѣ прочтутся съ удовольствіемъ, и рядомъ съ смѣхомъ въ нихъ можно будетъ почерпнуть нѣсколько полезныхъ выводовъ и истинъ. Я также долженъ, какъ и заявлялъ уже, привести нѣсколько біографическихъ замѣтокъ. Снова здѣсь встрѣтившись съ моими друзьями, я уже этимъ буду награжденъ за свой трудъ. Когда жизнь начинаетъ потухать, наше я, къ которому необходимо причислить и нашихъ друзей, становится для насъ гораздо дороже.

Однако я долженъ сознаться, что, когда я перечитывалъ эти строки, касающіяся лично меня, я былъ не совсѣмъ покоенъ.

Этимъ безпокойствомъ я обязанъ тѣмъ сужденіямъ, которыя произносились надъ мемуарами, извѣстными всему свѣту.

Я боялся, что какой нибудь насмѣшникъ, отъ несваренія желудка и безсонницы, скажетъ: «Вотъ профессоръ, который себя не обидитъ! Вотъ профессоръ, постоянно говорящій самъ себѣ комплименты! Вотъ профессоръ, который........! Вотъ профессоръ, что.. ....» Принявъ оборонительное положеніе, я напередъ отвѣчу этимъ господамъ, что тотъ, кто ни прокого не говоритъ дурнаго, имѣетъ полное право и съ самимъ собой обходиться снисходительно,—что я совершенно не понимаю, почему я, чуждый совершенно всякой ненависти къ кому бы то ни было, долженъ лишиться своей соб-

ственной снисходительности. Послѣ этого на самомъ дѣлѣ твердаго и искусно поставленнаго отвѣта, я могу быть спокойнымъ и завернуться въ свой философскій плащъ. Тѣхъ, которые будутъ упорствовать, я называю mauvais coucheurs. Mauvais coucheurs! Новое оскорбленіе, на которое я хочу взять патентъ изобрѣтателя, такъ какъ я первый открылъ, что оно содержитъ въ себѣ полное отлученіе отъ общества.

## СМѢСЬ.

### Яичница приходскаго священника.

Всѣмъ извѣстно, что madame Recamier, въ продолженіи двадцати лѣтъ, была, безспорно, первой красавицей Парижа. Извѣстно также, что она отличалась чрезвычайно благотворительностью и въ одно время принимала участіе во всѣхъ предпріятіяхъ, имѣвшихъ своею задачею вспомоществованіе бѣднымъ, которыхъ въ столицѣ гораздо болѣе, чѣмъ гдѣ либо въ другомъ мѣстѣ *). Однажды ей нужно было поговорить по поводу какого-то благотворительнаго дѣла съ священникомъ de......; она отправилась къ нему часовъ около пяти пополудни и, къ своему удивленію, нашла его уже за столомъ.

Прелестная обитательница улицы Монбланъ думала, что въ Парижѣ всѣ обѣдаютъ въ шесть часовъ; она не знала, что духовныя лица обыкновенно обѣдаютъ раньше, такъ какъ по вечерамъ они снова слегка закусываютъ.

Madame Recamier хотѣла вернуться назадъ, но священникъ просилъ ее остаться, можетъ быть, потому, что вообще

---

*) Бѣдняки, которые не просятъ милостыни на улицахъ и нужды которыхъ поэтому не знаютъ, должны жаловаться болѣе всѣхъ, такъ какъ нужно сказать въ похвалу парижанамъ, что они сострадательны и охотно раздаютъ милостыни. Въ X году я давалъ маленькій недѣльный пенсіонъ одной старой монахинѣ, которая лежала въ шестомъ этажѣ, разбитая параличемъ. Честная женщина получала отъ своихъ сосѣдей такъ много подаяній, что могла жить довольно комфортабельно и даже—содержать бѣлицу, которая ей прислуживала.

красивая женщина не можетъ помѣшать никакому удовольствію, наконецъ, можетъ быть, онъ замѣтилъ, что ему недостаетъ только хорошаго собесѣдника, чтобы сдѣлать изъ своей столовой настоящій гастрономическій рай.

Въ самомъ дѣлѣ, столъ былъ накрытъ великолѣпно: въ хрустальномъ графинѣ искрилось старое вино, бѣлый фаянсъ былъ высшаго достоинства, большая часть кушаньевъ стояла на грѣлкахъ, прислуживала служанка, лѣта которой гармонировали съ изысканнымъ костюмомъ.

Обѣдъ былъ умѣренный и вмѣстѣ изысканный; только-что унесенъ былъ раковый супъ, и на столѣ виднѣлись лакфорель, яичница и салатъ. «Мой обѣдъ», замѣтилъ, улыбаясь, священникъ, «говоритъ вамъ то, чего вы навѣрное и не знаете: сегодня по церковному уставу постный день.» Наша знакомая наклонилась въ знакъ согласія, но одно мѣсто въ ея запискахъ, которыя она вела секретно, свидѣтельствуетъ, что она немного покраснѣла, что однако не помѣшало обѣду священника. Онъ уже уничтожилъ большую часть форели, соусъ видимо былъ приготовленъ опытной рукой, и внутреннее удовольствіе блистало на челѣ священника.

Послѣ этого перваго блюда онъ принялся за яичницу, которая была кругла, высока и хорошо изготовлена. При первомъ разрѣзѣ ложкой, изъ нея вытекъ густой сокъ, пріятнаго вида и запаха. Блюдо переполнилось этимъ сокомъ, и наша милая Джульета увѣряетъ, что при видѣ его у ней потекли слюнки. Это симпатическое движеніе не ускользнуло отъ взора священника, привыкшаго наблюдать за страстями человѣка, и какъ бы отвѣчая на вопросъ, который m-me Recamier остереглась предложить, онъ сказалъ: «это яичница съ тунфишемъ; моя кухарка готовитъ его превосходно, и кто попробуетъ этого блюда, тотъ непремѣнно похвалитъ ее.»— «Неудивительно,» отвѣчала m-me Recamier, «это блюдо



высматриваетъ очень аппетитно, и я на нашихъ свѣтскихъ обѣдахъ не видала ни одного подобнаго.» *)

Потомъ слѣдовалъ салатъ. Я предлагаю его всѣмъ, кто только довѣряетъ мнѣ. Салатъ освѣжаетъ, не ослабляя; укрѣпляетъ,

---

*) Въ католическихъ странахъ представительницами самаго деликатнаго тона служатъ, безъ сомнѣнія, поповскія кухарки. Въ одинъ прекрасный лѣтній день мы посѣщали угольныя копи въ Валлисѣ и должны были обѣдать въ маленькомъ шинкѣ. Домъ обѣщалъ такъ мало, что одинъ изъ насъ, какъ заботливый распорядитель путешествія, заказывая обѣдъ, немного поотсталъ отъ насъ при нашемъ уходѣ и просилъ хозяина не забыть по крайней мѣрѣ одного блюда «бычачьихъ глазъ» (яйца, изжаренныя на противнѣ.)

Когда мы, послѣ утомительнаго хожденья и лазанья по скаламъ и кустарникамъ, вернулись домой,—насъ приняла подъ свой кровъ уютная, хорошо провѣтренная, прохладная комната, гдѣ ослѣпляющій солнечный свѣтъ смягчался гардинами; въ ней помѣщался столъ, накрытый ослѣпительно бѣлымъ холстомъ; на немъ были разставлены серебряные приборы.

Вскорѣ появился обѣдъ. Блюда подавались въ слѣдующемъ порядкѣ: раковый супъ, при видѣ котораго воскресла бы давно погребенная любовь къ жизни; форель, пойманная въ Туртманскомъ ручьѣ; на спинѣ рыбы, мясо которой было желто, какъ мессинскій померанецъ, красовались, какъ бы окристаллизованныя капли водопада, желтыя, синія и красныя пятна; далѣе слѣдовало фрикасэ изъ пѣтуховъ съ трюфелями и шампиньонами; жаркое представлялъ чрезвычайно вкусный тетеревъ, видъ котораго былъ прелестенъ: его шея отливала въ синій цвѣтъ, хвостъ былъ распущенъ какъ вѣеръ и красиво приподнятъ — птицу можно было принять за живую.

«Здѣшняя кухарка самая знаменитая изъ поповскихъ кухарокъ», сказалъ намъ валлійскій путеводитель, «она долго была въ услуженіи у епископа, и его преосвященство съ удовольствіемъ бы взялъ ее опять.»

Мы выпили за здоровье поповскихъ кухарокъ сначала «Gledscherwein», потомъ «Amigne», потомъ «Feuerwein,» горькой мальвазіи, еще мало извѣстныхъ за границею продуктовъ превосходныхъ виноградниковъ альпійскихъ долинъ, и весело отправились въ открытой каретѣ, въ лунную и звѣздную ночь, обратно въ Ситтенъ.

не возбуждая; я имѣю обыкновенiе говорить, что онъ молодитъ.

Обѣдъ не прервалъ разговора. Говорили о дѣлѣ, послужившемъ поводомъ къ визиту, о войнѣ, которая неистовствовала въ то время, вообще о такихъ вещахъ, которыя скрашиваютъ дурной обѣдъ и улучшаютъ хорошiй.

Въ должное время появился десертъ, состоявшiй изъ сентелонсельскаго сыра, трехъ кальвильскихъ яблокъ и варенья.

Послѣ этого служанка придвинула маленькiй круглый столикъ, одинъ изъ тѣхъ, которые были тогда въ модѣ и которые назывались guéridens; она поставила на него чашку горячаго чистаго кофе, ароматическiй запахъ котораго разнесся по комнатѣ. Послѣ нѣсколькихъ глотковъ священникъ прочиталъ молитву и, вставая, сказалъ: «я никогда не пью ликëра; это излишество, которое я охотно предоставляю моимъ гостямъ, но до котораго самъ не касаюсь. Я приберегаю его къ болѣе преклонной старости, если Богу угодно будетъ продлить мои дни.»

Между тѣмъ время шло; пробило шесть часовъ. M-me Recamier поспѣшила сѣсть въ карету, такъ какъ къ ея обѣду приглашено было нѣсколько друзей, въ числѣ которыхъ былъ и я.

Она явилась къ столу, хотя по обыкновенiю уже довольно поздно и была еще весьма взволнована тѣмъ, что ей пришлось видѣть и нюхать.—Въ продолженiи всего обѣда рѣчь шла исключительно о кушаньяхъ священника и преимущественно о его яичницѣ.

Но когда жаркое было уничтожено, при общемъ одобренiи его достоинствъ, хозяинъ, съ фуражкою въ рукѣ, почтительно приблизился къ нашему обществу и сказалъ съ лукавой улыбкой: «А бычачьи глаза не потребуются?»

Распорядитель нашего путешествiя былъ сконфуженъ и старался скрыть свое замѣшательство тѣмъ, что громогласно запѣлъ «Sire de Framboisy» любимый въ то время романсъ, который былъ такъ длиненъ, что не былъ оконченъ даже и тогда, когда мы прибыли въ Ситтенъ.

*К. Ф.*



M-me Recamier такъ расхвалила ея величину, округлость, всю наружность вообще; ея доводы были такъ сильны, что всѣ принуждены были согласиться съ тѣмъ, что яичница дѣйствительно превосходна.

Когда наконецъ этотъ предметъ разговора истощился, рѣчь перешла на другiе предметы, и объ яичницѣ забыли думать. Но я, играя роль пропагандиста полезныхъ знанiй, думалъ извлечь изъ мрака вкусное и здоровое кушанье. По этому я приказалъ своему повару добыть самый подробный рецептъ и предлагаю его теперь тѣмъ охотнѣе, что не находилъ его до сихъ поръ еще ни въ одной поваренной книгѣ.

### Изготовленiе яичницы съ тунфишемъ.

Берутъ для шести персонъ двѣ хорошо промытыхъ молоки карпа и кладутъ ихъ минутъ на пять въ кипящую соленую воду, дабы онѣ сдѣлались бѣлыми. Далѣе, берутъ свѣжiй тунфишъ величиной съ куриное яйцо и прибавляютъ къ нему маленькiй шарлотъ, изрѣзанный на мелкiе куски. Рубятъ молоки и тунфишъ вмѣстѣ, чтобы они совершенно смѣшались другъ съ другомъ и кладутъ все это въ кастрюлю, въ которой находится соотвѣтствующее количество хорошаго свѣжаго масла и взбиваютъ до тѣхъ поръ, пока масло не растопится. Это главное въ этой яичницѣ.

Потомъ берутъ второй кусокъ масла, неопредѣленной величины, прибавляютъ къ нему петрушки и мелкаго лука и кладутъ въ блюдо, похожее по формѣ на рыбу, въ которомъ должна приготовляться яичница, поливаютъ это лимоннымъ сокомъ и ставятъ на горячую золу.

Тогда выпускаютъ дюжину яицъ (чѣмъ свѣжѣе, тѣмъ лучше) и смѣшиваютъ съ молоками, тунфишемъ и масломъ.

Послѣ этого изготовленіе яичницы идетъ обыкновеннымъ путемъ, только стараются сдѣлать ее продолговатою, толстою и мягкою; нужно стараться поискуснѣй выложить ее на блюдо и подавать тотчасъ же, какъ поспѣетъ.

Это блюдо пригодно для изысканныхъ завтраковъ, на которыхъ собираются любители, умѣющіе держать себя съ знаніемъ дѣла. Если запивать его хорошимъ старымъ виномъ, то оно произведетъ чудеса.

### Теоретическія замѣчанія относительно приготовленія.

1. Молоки и тунфишъ съ масломъ должно взбивать не долго, не доводить ихъ до кипѣнія, такъ какъ иначе они затвердѣютъ и не хорошо смѣшаются съ яйцами.

2. Блюдо должно быть глубоко, дабы сокъ могъ стечь, и его можно было бы брать ложкой.

3. Блюдо должно быть не много подогрѣто. Если бы оно было холодно, то остудило бы яичницу и заставило застыть масло.

## II.

### Яйца съ сокомъ изъ жаркаго.

Однажды мнѣ пришлось ѣхать въ Мленъ вмѣстѣ съ двумя дамами.

Мы тронулись въ путь довольно поздно и прибыли въ Монжеронъ съ такимъ аппетитомъ, который угрожалъ истребить все.

Но тщетны были наши угрозы. Гостинница, въ которой мы остановились, правда, имѣла довольно приличный видъ, но за то въ ней не было ничего съѣстнаго, такъ какъ здѣсь останавливались три дилижанса и двѣ почтовыхъ кареты



и на подобіе египетской саранчи уничтожили все, что только можно было уничтожить.

Это мнѣ объяснилъ поваръ. Между тѣмъ я увидѣлъ вертелъ, на которомъ жарилась задняя часть превосходной баранины; дамы, по обыкновенію, бросали на нее самые умильные взгляды. Увы, напрасны были эти взгляды! Баранина принадлежала тремъ англичанамъ, которые привезли ее съ собой и теперь безпечно дожидались, пока она зажарится, уничтожая въ это время бутылку шампанскаго.

«Не можете ли вы, по крайней мѣрѣ», сказалъ я, на половину раздосадованнымъ, на половину просительнымъ тономъ, «сбить нѣсколько яицъ съ сокомъ изъ этого жаркаго. Такъ и быть, этимъ и чашкой кофе со сливками мы бы совершенно удовольствовались.»

—«О, съ удовольствіемъ», отвѣчалъ поваръ, «по кухонному праву сокъ принадлежитъ намъ, и блюдо будетъ тотчасъ готово къ вашимъ услугамъ.» Въ самомъ дѣлѣ онъ принялся въ ту же минуту выпускать яйца. Пока онъ совершалъ это, я подошелъ къ вертелу, вынулъ изъ кармана мой дорожный ножъ и нанесъ запрещенному плоду съ дюжину глубокихъ ранъ, вслѣдствіе чего сокъ долженъ былъ вытечь до послѣдней капли. Послѣ этой первой операціи, я сталъ внимательно слѣдить за приготовленіемъ яицъ, опасаясь какъ бы мы не лишились нѣкоторой части соуса. Когда все было готово, я самъ отнесъ кушанье въ комнату, которую мы занимали. Уплетая соусъ, мы отъ всей души смѣялись надъ нашими англійскими друзьями, которые теперь принуждены были на силу—на силу разжевывать засохшее мясо, такъ какъ мы именно существенную-то часть жаркаго и уничтожили.

---

## III.

### Національная побѣда.

Во время моего пребыванія въ Нью-Іоркѣ, я иногда проводилъ вечера въ одномъ трактирѣ, который содержалъ нѣкто г. Литтль; утромъ тамъ можно было найти черепашій супъ, а вечеромъ разные прохладительные предметы, употребительные во всѣхъ Соединенныхъ Штатахъ.

Я иногда водилъ туда виконта де Ла-Массю и г. Іоганна Рудольфа Фера; послѣдній былъ прежде торговымъ маклеромъ въ Марсели; оба, какъ и я, были эмигрантами. Я угощалъ ихъ welsch rabbit, *) который мы запивали пивомъ съ яблочнымъ виномъ и добродушно толковали о нашемъ несчастіи, нашихъ удовольствіяхъ и надеждахъ. Тамъ со мной познакомились: нѣкто г. Вилькинсонъ, ямайскій плантаторъ и еще другой господинъ, который, очевидно, былъ пріятелемъ перваго, ибо они всегда находились вмѣстѣ. Имени этого господина я никогда не слыхалъ; это былъ самый странный человѣкъ, какого я когда либо видѣлъ; онъ имѣлъ квадратное лицо, живые глаза и, казалось, наблюдалъ за всѣмъ очень внимательно; но онъ никогда ни съ кѣмъ не разговаривалъ, и черты его лица были такъ неподвижны, что издали его можно было принять за слѣпаго.

Лицо его прояснялось только тогда, когда онъ слышалъ остроту или какой нибудь забавный разговоръ; тогда онъ закрывалъ глаза, ротъ его открывался во всю ширину, на подобіе устья

*) Англичане съ нѣкоторою насмѣшкою даютъ названіе welsch rabbit (валлійскій заяцъ) куску поджареннаго сыра, намазаннаго на ломоть хлѣба. Это, безъ сомнѣнія, не такъ питательно, какъ заяцъ, но побуждаетъ къ выпивкѣ, какъ нельзя болѣе пристало къ вину, и въ дружеской бесѣдѣ охотно поглощается за десертомъ.



музыкальной трубы, и онъ издавалъ продолжительный звукъ, похожій въ половину на смѣхъ, въ половину на ржанье,— словомъ на то, что англичане называютъ horse laugh (лошадиный смѣхъ), послѣ чего онъ внезапно снова погружался въ свое обыкновенное молчаніе. Всѣ эти перемѣны происходили съ быстротою молніи, пронизывающей облака. Напротивъ, Вилькинсонъ, которому было приблизительно около 50 лѣтъ, велъ себя какъ истинный джентльменъ.

Оба эти англичанина, казалось, полюбили наше общество и уже не разъ раздѣляли съ нами нашъ скудный ужинъ. Вдругъ, однажды вечеромъ, Вилькинсонъ отвелъ меня въ сторону и сообщилъ о своемъ намѣреніи пригласить насъ всѣхъ троихъ на обѣдъ.

Я поблагодарилъ и такъ какъ я сознавалъ себя достаточно уполномоченнымъ въ такомъ дѣлѣ, въ которомъ я очевидно игралъ первую роль, то я отвѣчалъ за всѣхъ троихъ; приглашеніе было назначено на послѣ завтра въ три часа.

Вечеръ прошелъ какъ обыкновенно; но когда я сталъ уходить, погребщикъ сообщилъ мнѣ по пріятельски, что ямайканцы заказали хорошій обѣдъ и особенно заботились о томъ, чтобы вино было подано хорошее, такъ какъ они смотрѣли на обѣдъ, какъ на вызовъ «кто больше выпьетъ?»

Господинъ съ большимъ ртомъ утверждалъ, что онъ одинъ въ состояніи выпить такое количество, отъ котораго французы будутъ валяться подъ столомъ.

Это открытіе заставило бы меня отказаться, если бы то позволила моя честь, такъ какъ я всегда избѣгалъ подобныхъ попоекъ; но отказаться было уже невозможно, — англичане разблаговѣстили бы повсюду, что мы не рѣшились тягаться съ ними, что достаточно было одного вызова, чтобы заставить насъ бѣжать съ поля битвы; и хотя мы были увѣдом-

лены объ опасности, однако послѣдовали правилу маршала де Саксъ. Вино было налито, мы должны были его пить.

Само собою разумѣется, что я былъ весьма озабоченъ, но на самомъ-то дѣлѣ эти заботы относились не ко мнѣ собственно; я былъ увѣренъ, что, такъ какъ я сильнѣе и моложе нашихъ знакомыхъ, то одержу побѣду надъ обоими англичанами, которые навѣрно ужъ поистаскались отъ употребленія спиртныхъ напитковъ, я же былъ совершенно свободенъ отъ этого недостатка.

Безъ сомнѣнія, среди четырехъ побѣжденныхъ меня провозгласили бы побѣдителемъ, но значеніе этой, исключительно мнѣ принадлежащей, побѣды значительно уменьшилось бы пораженіемъ обоихъ моихъ соотечественниковъ, которыхъ вмѣстѣ съ побѣжденными унесли бы домой въ самомъ неблагопристойномъ видѣ,—конецъ, всегда сопровождающій подобныя пораженія. Я желалъ избавить своихъ друзей отъ такого посмѣянія; словомъ, я добивался торжества націи, а не индивидуума. Поэтому я пригласилъ къ себѣ Фера и де-Массю и обратился къ нимъ съ строгой рѣчью, которую я сопровождалъ всѣми жестами, могущими ихъ напугать. Я приказалъ имъ дѣлать, какъ можно меньшіе глотки, нѣсколько стакановъ вылить куда нибудь незамѣтнымъ образомъ въ то время, какъ я постараюсь отвлечь вниманіе нашихъ противниковъ, ѣсть умѣренно и сохранить аппетитъ въ продолженіи всей бесѣды, такъ какъ кушанья, смѣшанныя съ напитками, умѣряютъ ихъ крѣпость и препятствуютъ имъ очень сильно дѣйствовать на мозгъ. Подъ конецъ мы раздѣлили между собою тарелку горькаго миндаля, о которомъ мы слыхали, что онъ уменьшаетъ опьяненіе.

Вооружившись такимъ образомъ и физически и морально, мы отправились къ Литтлю, гдѣ уже нашли ямайканцевъ. Обѣдъ не заставилъ себя ждать. Онъ состоялъ изъ громад-



нѣйшаго куска ростбифа, зажареннаго индюка, вареной рѣпы, салата изъ сырой капусты и пирога изъ фруктовъ.

Пили на французскій манеръ, т. е. вино было подано тотчасъ же при началѣ обѣда. Это былъ весьма вкусный кларетъ, который въ то время былъ тамъ дешевле, чѣмъ во Франціи, такъ какъ вскорѣ одинъ за другимъ пришло много грузовъ, и послѣдніе распродавались очень плохо.

Вилькинсонъ превосходно разыгрывалъ роль хозяина, накладывалъ намъ на тарелки кушанья и самъ подавалъ хорошій примѣръ. Товарищъ его былъ углубленъ въ тарелку, не говорилъ ни слова, смотрѣлъ въ сторону и смѣялся сквозь зубы.

Мои ученики радовали своего учителя. Ла-Массю, хотя и надѣленный изряднымъ аппетитомъ, ѣлъ какъ нѣжная барышня; а Феръ отъ времени до времени упрятывалъ стаканъ за стаканомъ, которые онъ очень искусно умѣлъ выливать въ пивную кружку, стоявшую на концѣ стола; я съ своей стороны съ мужествомъ не отставалъ отъ своихъ англичанъ и пріобрѣталъ тѣмъ большее довѣріе, чѣмъ далѣе продолжался обѣдъ.

Послѣ кларета явился портвейнъ, а потомъ мадера, на которой мы останавливались довольно долго.

Подали десертъ, состоявшій изъ масла, сыра, кокосовыхъ и икорійскихъ орѣховъ. Наступило время пить «здоровье». Мы пили за здоровье монарховъ, за свободу народовъ и за красоту женщинъ. Кромѣ того мы съ Вилькинсономъ пили за здоровье его дочери Маріи, которая, по его увѣренію, была первой красавицей Ямайки.

За виномъ послѣдовали спирты, т. е. ромъ, коньякъ, хлѣбная и фруктовая водки; при этомъ затянули пѣсни, я видѣлъ, что намъ будетъ жарко. Я боялся водокъ и избѣжалъ ихъ, пожелавъ пуншу. Литтль самъ принесъ намъ пуншевую чашу, которая, конечно была приготовлена еще напередъ и од-

на могла удовольствовать сорокъ человѣкъ. У насъ во Франціи нѣтъ сосудовъ такой величины. Видъ ея придалъ мнѣ храбрости. Я съѣлъ пять или шесть поджаренныхъ бутербродовъ и чувствовалъ, какъ растутъ мои силы.

Тогда я бросилъ проницательный взглядъ на окружающихъ, такъ какъ нѣсколько опасался за окончаніе обѣда. Оба мои друга показались мнѣ довольно свѣжими; они ѣли икорійскіе орѣхи и запивали ихъ виномъ. Лицо Вилькинсона было темно-багроваго цвѣта, глаза мутны, солидность его пропала; его товарищъ молчалъ, какъ всегда, но голова его чадилась какъ паровой котелъ. Я видѣлъ, что катастрофа приближается.

Въ самомъ дѣлѣ Вилькинсонъ внезапно встрепенулся, поднялся и запѣлъ громкимъ голосомъ: «Rule Britannia». Но далѣе онъ не пошелъ, силы измѣнили ему, онъ упалъ на свое прежнее мѣсто и скатился подъ столъ. Когда другъ увидалъ его въ такомъ положеніи, онъ громко засмѣялся, нагнулся, дабы помочь ему и самъ повалился рядомъ съ нимъ.

Я не въ состояніи описать того полнѣйшаго наслажденія, которое мнѣ доставила эта развязка и того тяжелаго чувства, которое я испыталъ до нея. Вошелъ Литтль, и, сказавъ ему оффиціальную фразу: «смотрите, чтобъ объ этомъ господинѣ позаботились, какъ слѣдуетъ!» мы выпили послѣдній стаканъ за ихъ здоровье. Вскорѣ появился погребщикъ съ своей прислугой, онъ распорядился убрать пораженныхъ и ихъ понесли домой ногами впередъ *); при этомъ товарищъ Вилькинсона велъ себя, какъ нельзя болѣе смирно; онъ былъ какъ убитый; самъ же Вилькинсонъ все еще пытался пропѣть «Rule Britannia» **).

---

*) The feet foremost—оффиціальный отзывъ тѣхъ, которыхъ уносятъ замертво напившимися.

**) У меня былъ товарищъ по университету, который былъ извѣстенъ подъ именемъ «стараго Луи» и который пріобрѣлъ славу знаменитаго дуэлиста и героя полпивныхъ, гдѣ онъ уничтожалъ неимовѣрное количество пива.

«Старый Луи», какъ разсказываютъ, никогда не пасовалъ ни предъ шпагой, ни предъ пивной кружкой. За пивомъ онъ обыкновенно сначала сидѣлъ небрежно и сгорбившись. Но чѣмъ болѣе онъ пилъ, тѣмъ болѣе выпрямлялся его станъ, тѣмъ угловатѣе становились его движенія, тѣмъ правильнѣе онъ затягивался изъ своей, обыкновенно едва тлѣющей, трубки.

До послѣдней минуты онъ держалъ себя съ этимъ ровнымъ классическимъ спокойствіемъ, которое сопровождало его во всѣхъ его дѣйствіяхъ, и на дуэляхъ и въ шинкахъ, и онъ съ тою же проницательностью и ясностью судилъ о дѣлахъ студенчества и отечества, но не о дѣлахъ науки. Вдругъ на срединѣ фразы онъ падалъ на полъ, какъ бы пораженный смертельнымъ ударомъ. Онъ лежалъ, какъ пластъ, вытянувшись во весь ростъ, безъ чувства, безъ сознанія, и только его тяжелое дыханіе не допускало принять его за мертваго.

Тогда мы уносили его домой, — двое въ головахъ, двое въ срединѣ, двое въ ногахъ, и такъ какъ въ добромъ Гессенѣ— моей родинѣ—въ то время уличное освѣщеніе было весьма скудно, или его даже вовсе не было, то часто мы шли съ фонарями въ рукахъ. Если намъ встрѣчались Schnurren (такъ звали университетскихъ педелей), то они почтительно отступали въ сторону и снимали шляпы, ибо «старый Луи» пользовался большимъ уваженіемъ.

Старый педель Вагнеръ обыкновенно говорилъ тогда потихоньку своему младшему коллегѣ: «это господинъ Луи возвращается домой» и громко прибавлялъ: «покойной ночи, господа!»

*К. Ф.*



На слѣдующее утро газеты Нью-Іорка, а вслѣдъ за ними газеты и всѣхъ Соединенныхъ Штатовъ, разсказывали довольно точно объ этомъ происшествіи; такъ какъ онѣ прибавляли, что оба англичанина заболѣли вслѣдствіе этого похожденія, то я отправился провѣдать ихъ. Я нашелъ «друга» совершенно убитымъ головною болью, а съ Вилькинсономъ отъ этого боя на бутылкахъ сдѣлался припадокъ подагры. Онъ, казалось, былъ радъ моей внимательности и между прочимъ сказалъ мнѣ. «Oh! dear sir, you are very

good company indeed, but too strong a drinker for us». (О, любезный другъ! вы превосходный товарищъ, но вы пьете не по нашему; мы безсильны предъ вами.)

---

## IV.

### Обмыванія.

Я говорилъ, что рвотное римлянъ противно нашимъ просвященнымъ нравамъ. Я почти опасаюсь за то, что поступилъ неблагоразумно и долженъ теперь просить извиненія.

Объяснимся.

Лѣтъ за сорокъ нѣкоторые представители высшаго круга и преимущественно дамы имѣли обыкновеніе полоскать ротъ послѣ обѣда.

Тотчасъ же по выходѣ изъ-за стола, они повертывались спиною ко всему обществу, лакей подавалъ имъ стаканъ воды, они брали глотокъ и поспѣшно выплевывали его, слуга уносилъ всѣ принадлежности назадъ, и вся операція совершалась почти незамѣтно.

Мы все это измѣнили.

Въ домахъ, гдѣ думаешь встрѣтить самое деликатное обращеніе, въ концѣ десерта, слуги подаютъ гостямъ чаши съ холодной водой, въ которыхъ стоятъ бокалы съ теплой. Въ присутствіи всѣхъ окунаютъ пальцы въ холодную воду, какъ бы желая вымыть ихъ, берутъ нѣсколько глотковъ теплой воды, полоскаютъ ротъ и выплевываютъ воду въ чаши.

Не я одинъ высказывался противъ этого нововведенія, которое настолько же безполезно, насколько неприлично и непріятно для глазъ.



Безполезно потому, что у всѣхъ тѣхъ, кто умѣетъ ѣсть, къ концу стола ротъ бываетъ совершенно чистъ. Его вычищаютъ плоды и тѣ послѣдніе стаканы вина, которые выпиваются за десертомъ; что касается до рукъ, то замѣтимъ, что ихъ вовсе не слѣдуетъ марать; къ тому же у каждаго гостя есть салфетка, которой онъ ихъ можетъ обтереть.

Неприлично потому, что въ силу одного общепринятаго правила всякое обмываніе должно быть отнесено къ секретнымъ принадлежностямъ туалета.

Неблаговидно потому, что самый красивый и самый свѣжій ротъ теряетъ всю свою прелесть въ то время, когда онъ отправляетъ функцію выдѣлительныхъ органовъ. Но что же тогда, когда этотъ ротъ и не красивъ и не свѣжъ. Что сказать о тѣхъ громадныхъ ямахъ, которыя открываются, дабы показать пропасти, которыя могли бы показаться бездонными, если бы въ нихъ не торчали кой-гдѣ остатки зубовъ, сокрушенныхъ временемъ? Proh, Pudor! (о, позоръ!)

Въ это смѣшное положеніе поставило насъ наше безсмысленное притворство въ чистоплотности, которое противорѣчитъ и нашему вкусу, и нашимъ нравамъ. Когда разъ переступятъ за извѣстныя границы, то обыкновенно не знаютъ, гдѣ остановиться, и я право недоумѣваю, какое еще очищеніе возложатъ на насъ.

Со времени введенія этихъ новомодныхъ чашъ, я нахожусь въ отчаяніи и день и ночь; я, какъ второй Іеремія, громко жалуюсь на заблужденія моды и, наученный своими путешествіями, въ каждый салонъ вхожу съ боязнью встрѣтить тамъ отвратительный chamber-pot *).

---

*) Еще не много лѣтъ назадъ въ Англіи попадались обѣденныя залы, гдѣ можно было удовлетворять извѣстныя потребности, не безпокоясь выйти вонъ,—рѣдкая особенность нравовъ,

## V.

### Мистификація профессора и пораженіе одного генерала.

Нѣсколько лѣтъ тому назадъ газеты толковали объ открытіи одного новаго пахучаго вещества, которое добывалось изъ Hemerocallis, растенія изъ семейства лука, обладающаго, въ самомъ дѣлѣ, весьма пріятнымъ запахомъ, похожимъ на запахъ жасмина. Я очень любознателенъ и могу отчасти назвать себя зѣвакой,—этихъ двухъ причинъ было достаточно, чтобы рѣшиться на такое дальнее путешествіе, какъ Faubourg St. Germain, гдѣ я надѣялся отыскать это новое вещество, «любимца ноздрей», какъ выражаются турки.

Тамъ я встрѣтилъ пріемъ, достойный знатока, и изъ святилища одной весьма приличной аптеки была вытащена тщательно запакованная коробочка, которая по виду содержала въ себѣ унцій до двухъ драгоцѣннаго пахучаго вещества,—вѣжливость, за которую я поплатился цѣною трехъ франковъ.—Услуга за услугу.

Фатъ при такихъ обстоятельствахъ развязалъ бы коробку, открылъ ее, понюхалъ и началъ торговаться;—профессоръ поступаетъ иначе. Торопливость казалась мнѣ вещью неприличною въ этомъ случаѣ. Я оффиціальнымъ шагомъ направился домой, развалился на своей софѣ и приготовлялъ себя къ новому наслажденію.

Я вынулъ коробку и освободилъ ее отъ пеленъ, въ которыя она была закутана. Это были три печатные листика, которые всѣ трактовали о Hemerocallis, о его естественной

---

которая, впрочемъ, была менѣе невыносима въ странѣ, гдѣ дамы выходятъ изъ-за стола тотчасъ же какъ только мущины начнутъ пить. К. Ф.



исторіи, его культурѣ и цвѣтѣ, о великомъ наслажденіи, которое доставляетъ его пахучее вещество всюду, гдѣ бы оно не находилось, смѣшано ли оно съ лепешками, прибавлено ли къ микстурѣ или примѣшано къ ликеру или льду, которые подаются къ обѣду. Я съ большимъ вниманіемъ прочелъ эти три печатные листика, во-первыхъ, дабы вознаградить себя за ту услугу, о которой я говорилъ выше и во-вторыхъ, дабы достаточно приготовиться къ оцѣнкѣ этого новаго сокровища, извлеченнаго изъ растительнаго царства.

Поэтому съ уваженіемъ, достойнымъ предмета, я осторожно открылъ коробку, о которой думалъ, что она наполнена лепешками, но—о, мое удивленіе! о, мое горе!—глазамъ моимъ прежде всего представились еще три экземпляра тѣхъ же листовъ, которые я только-что прочелъ и, какъ бы въ видѣ прибавки, двѣ дюжины пластиночекъ, для завоеванія которыхъ я предпринималъ путешествіе въ благородный кварталъ.

Я попробовалъ и, платя должное должному, я скажу, что лепешки показались мнѣ чрезвычайно пріятными. Но это меня заставило еще болѣе сожалѣть объ ихъ ограниченномъ количествѣ, котораго никакъ нельзя было ожидать, судя по внѣшнему виду коробки; и чѣмъ усерднѣе я размышлялъ по поводу этого, тѣмъ болѣе я считалъ себя обманутымъ.

Въ такомъ настроеніи я поднялся съ мѣста съ намѣреніемъ отнести коробку назадъ продавцу, если бы онъ даже не возвратилъ заплаченныхъ денегъ, но при этомъ движеніи я увидалъ въ зеркалѣ мои сѣдые волосы и принужденъ былъ самъ посмѣяться надъ своимъ легкомысліемъ, и снова сѣлъ со злобой въ сердцѣ. Читатель увидитъ, что она продолжалась долго. Дѣло шло объ аптекарѣ, а я всего дня за четыре былъ свидѣтелемъ непоколебимаго равнодушія одного члена этого благороднаго союза.

Моимъ читателямъ также необходимо знать этотъ анекдотъ. Сегодня, 25 іюня 1825 г., я въ настроеніи разсказывать; дай Богъ, чтобъ изъ этого не вышло никакого общественнаго несчастія. И такъ ab avo.

Однажды утромъ я былъ въ гостяхъ у своего друга и соотечественника генерала Bouvier des Eclats.

Онъ съ сердитымъ лицемъ большими шагами ходилъ по комнатѣ и мялъ въ рукахъ бумагу, которая издали казалась какъ бы стихами.

«Возьмите,» обратился онъ ко мнѣ, «и скажите свое мнѣніе; вы знатокъ.»

Я взялъ бумагу и, на скоро пробѣжавъ ее, къ удивленію увидѣлъ, что это счетъ изъ аптеки; и такъ, я былъ нуженъ не какъ знатокъ поэзіи, а какъ знатокъ лѣкарствъ.

«Вѣдь вамъ, любезный другъ», отвѣчалъ я генералу, возвращая ему его собственность, «извѣстно обыкновеніе этого цеха, правда, они, можетъ быть, немного и перешли за границы, но зачѣмъ вы носите вышитый мундиръ, три ордена и шляпу со шнурами? Это три обременительныя причины, и вамъ плохо придется.» «Перестаньте же,» возразилъ онъ мнѣ съ сердцемъ, «вѣдь этотъ счетъ безчестенъ. Впрочемъ вы можете посмотрѣть на моего мучителя, я позову его. Онъ сейчасъ придетъ, и вы мнѣ должны помочь.»

Еще онъ не успѣлъ кончить, какъ отворилась дверь, взошелъ господинъ лѣтъ 55-ти, весь въ черномъ. Онъ былъ высокаго роста, у него была важная осанка, и вся его физіогномія имѣла бы строгій характеръ, если бы въ глазахъ его не было немного злаго выраженія.

Онъ подошелъ къ камину, отказался отъ стула, и я былъ свидѣтелемъ разговора, который передаю здѣсь слово въ слово.

Генералъ: милостивый государь, счетъ, который вы мнѣ прислали, настоящій пилюльскій счетъ, и....



Господинъ въ черномъ: Милостивый государь, я не пилюльникъ.

Генералъ: Кто же вы?

Господинъ въ черномъ: Милостивый государь, я фармацевтъ!

Генералъ: Ну, хорошо, господинъ фармацевтъ, вашъ мальчишка сказалъ вамъ....

Господинъ въ черномъ: Милостивый государь, у меня мальчишекъ нѣтъ.

Генералъ: Если такъ, то кто же былъ тотъ молодой человѣкъ?

Господинъ въ черномъ: Милостивый государь, это ученикъ.

Генералъ: Я хотѣлъ вамъ сказать, что ваша стряпня..,

Господинъ въ черномъ: Милостивый государь, я не продаю стряпни!

Генералъ: Ну, какъ же прикажете это назвать?

Господинъ въ черномъ: Я продаю лѣкарства.

Этимъ и кончился разговоръ. Генералъ стыдился своихъ промаховъ, путался, забывалъ, что хотѣлъ сказать, и наконецъ заплатилъ все, что отъ него требовали.

---

## VI.

### Угорь.

Въ Парижѣ, въ улицѣ Шоссе д'Антенъ (Chaussée d'Antin) жилъ нѣкто—Бриге; человѣкъ этотъ былъ сперва кучеромъ, потомъ барышничалъ лошадьми и составилъ себѣ этимъ небольшое состояньице.

Разбогатѣвъ, Бриге женился на довольно зажиточной женщинѣ, бывшей нѣкогда кухаркой у г-жи Тевенинъ (Thevenin),

извѣстной всему Парижу подъ именемъ пиковой дамы. Ему представился случай купить небольшой клочекъ земли на своей родинѣ—въ Талисье (Talissieu); онъ воспользовался этимъ, и къ концу 1791 года переселился туда на жительство вмѣстѣ съ своей женой.

Въ тѣ времена существовалъ такого рода обычай: пасторы съ цѣлаго архіепископства собирались разъ въ мѣсяцъ, поочередно у каждаго изъ собратій, для совѣщаній по церковнымъ дѣламъ. Сперва служили соборне обѣдню, потомъ совѣщались, а потомъ садились всѣ вмѣстѣ за столъ.

Случилось, что въ то время, какъ дошла очередь до пастора въ Talissieu, одинъ изъ его прихожанъ подарилъ ему великолѣпнѣйшаго угря, пойманнаго въ прозрачныхъ водахъ Серана (Serans) и имѣвшаго болѣе трехъ футъ длины. Пасторъ былъ въ восторгѣ отъ подарка, но побоялся, что кухарка его недостаточно учена, чтобъ ввѣрить ей приготовленіе блюда, подававшаго такія надежды. Поэтому онъ отправился къ г-жѣ Бриге и, отдавая справедливость ея высокому искусству, просилъ наложить печать ея генія на блюдо, достойное появиться за столомъ архіепископа и долженствовавшее служить вѣнцомъ пира. Покорное духовное чадо безъ труда согласилось на просьбу и тѣмъ охотнѣе—прибавила она—что у ней еще остался ящичекъ съ различными рѣдкими приправами, употреблявшимися у прежней ея хозяйки.

Старательно приготовленное и тщательно убранное блюдо было наконецъ поставлено на столъ. Какъ оно изящно смотрѣло и какой имѣло восхитительный запахъ! А какъ попробовали, то словъ недоставало, чтобъ достойно похвалить. И на блюдѣ ни частицы не осталось, ни рыбы, ни соуса. Но за десертомъ вдругъ почтенные отцы почувствовали себя какъ-то странно, непривычнымъ образомъ возбужденными,



взволнованными и — таково неотразимое вліяніе плоти на духъ—разговоръ преступилъ обычныя границы.

Одни разсказывали про семинарскія свои приключенія, другіе подсмѣивались надъ сосѣдями, руководясь при этомъ слухами, почерпнутыми изъ скандальной хроники; короче, разговоръ вертѣлся на самомъ пріятномъ изъ 7 смертныхъ грѣховъ. Вотъ и говорите послѣ этого, что дьяволъ не силенъ!

Разошлись послѣ стола довольно поздно, и какъ кончился день—записки мои о томъ умалчиваютъ. Но когда снова всѣ собрались на слѣдующее очередное совѣщаніе, то сначала посматривали какъ-то косо другъ на друга, но потомъ объяснились и приписали все вліянію знаменито приготовленнаго угря, рѣшивъ при этомъ—хотя блюдо и было превосходно—не подвергать болѣе испытанію знаній г-жи Бриге.

Я тщетно старался разгадать качества приправъ, произведшихъ такое удивительное дѣйствіе, тѣмъ болѣе, что въ нихъ не было ничего ни опаснаго, ни вреднаго. Артистка сознавалась, что въ раковомъ соусѣ къ рыбѣ было много испанскаго перца; но я увѣренъ, что она не все договорила.

---

## VII.

### Спаржа.

Однажды его преосвященству, епископу Беллейскому, г-ну Куртуа де Кинсей (Courtois de Quincey) донесли, что на одной изъ грядъ его огорода выросла спаржа неимовѣрной величины.

Въ епископскихъ палатахъ не все же время проводятъ въ бездѣльи, поэтому все общество тотчасъ же двинулось на мѣсто, чтобъ убѣдиться въ случившемся. Донесеніе было не

ложно и не преувеличено: головка спаржи уже показалась изъ земли; она была кругла, блестяща, блѣдно-розоваго цвѣта и обѣщала повидимому такой стволъ, что, дай Богъ, въ кулакъ ухватить. Подивились сему чуду огороднаго искусства и рѣшили, что епископъ одинъ имѣетъ только право срѣзать съ корня эту спаржу; при чемъ немедленно приказали сосѣднему ножевщику изготовить, особенный для сей цѣли, ножъ.

Въ теченіи слѣдующихъ дней спаржа, хотя медленно, но все таки росла и становилась съ каждымъ днемъ красивѣе. Скоро можно было уже замѣтить ту бѣлую часть спаржи, съ которою кончается и ея съѣдобная часть.

Наконецъ наступило время жатвы. Его преосвященство вооружилось нарочито пріуготованнымъ ножемъ, преклонило съ важностью колѣно и стало отдѣлять отъ корня горделивое растеніе, а весь епископскій штатъ стоялъ кругомъ въ нетерпѣливомъ ожиданіи.

Но... О изумленіе! О коварство, О горе! Его преосвященство поднялось..... съ пустыми руками—спаржа была деревянная!

Отецъ этой, быть можетъ, нѣсколько смѣлой шутки былъ каноникъ Россетъ (Rosset)—искусный токарь и хорошій рисовальщикъ. Онъ превосходно выточилъ изъ дерева спаржу, раскрасилъ ее, врылъ тайкомъ въ землю и ежедневно понемногу вытаскивалъ, подражая естественному росту. Его преосвященство въ первый моментъ не знало какъ принять мистификацію, но, видя на всѣхъ лицахъ улыбку, и самъ улыбнулся. За улыбкой послѣдовалъ взрывъ юморическаго хохота. Предметъ преступленія извлекли изъ земли, забывъ и думать о виновникѣ.... и въ этотъ вечеръ изображеніе спаржи красовалось на почетномъ мѣстѣ въ залѣ. *)

---

*) Весь Гессенъ зналъ лѣсничаго Фрелиха, слава котораго почти затмила славу барона Мюнгаузена.



## VIII.

### Западня.

Шевалье де Ланжакъ (de Langeac) владѣлъ нѣкогда прекраснымъ состояніемъ, но скоро его не стало, благодаря тѣмъ піявицамъ, которыя обыкновенно присасываются къ богатому и красивому молодому человѣку.

Впрочемъ ему удалось еще спасти нѣкоторые остатки, и онъ могъ съ помощію небольшой пенсіи, получаемой отъ правительства, жить въ Ліонѣ довольно пріятно, разумѣется, разставшись съ прежними друзьями-пріятелями.

---

Его разсказы были рѣшительно у всѣхъ на языкѣ; нѣкоторые сдѣлались даже классическими и заслуживаютъ, чтобъ достойное перо сохранило ихъ отъ забвенія для потомства.

Такъ между прочими, есть разсказы его о посѣщеніи имъ герцога, который будто бы принялъ его за просто, какъ стараго друга «въ голубой комнатѣ», и приказалъ женѣ своей, великой герцогинѣ, приготовить кофе, «но на этотъ разъ безъ примѣси морковнаго», а наслѣдному принцу закричалъ: «Развѣ ты не видишь, что у Фрелиха трубка погасла? Пошелъ, долговязый повеса, принеси ему уголекъ!»

Есть у Фрелиха разсказъ и о спаржѣ.

«Какая сегодня со мной въ саду странная штука случилась!» разсказывалъ онъ однажды вечеромъ въ Казино, въ обществѣ почетныхъ лицъ города. «Стою я у своей спаржевой грядки и поглядываю: не поспѣло ли что, нѣтъ ли чего срѣзать. Вдругъ вижу, земля начинаетъ шевелиться, точно ее снизу кто толкаетъ, и поднимается горка, какъ надъ норою крота. А!—думаю я—высунься только!... Ужъ и сюда пробрался старый капунъ? Постой же, достанется тебѣ!... Скорехонько сбѣгалъ за заступомъ, подкрался и жду. Опять толкаетъ! Кидаюсь съ быстротой молніи, начинаю раскапывать, разбрасывать землю, хочу ужъ ногой наступить на него... Что жъ бы, вы думали, это было? Спаржа... толстѣйшая спаржища, въ руку толщиною,—убей Богъ—не лгу!—И ростетъ, словно кротъ, землю взрываетъ!

К. Ф.

Хотя отъ свѣта онъ еще не совсѣмъ отсталъ, но уже не былъ дамскимъ угодникомъ; впрочемъ еще принималъ охотно участіе въ разныхъ гостинныхъ играхъ, въ которыхъ былъ мастеръ и для которыхъ не нужно было развязывать кошелька.

Любовь хорошо поѣсть замѣнила ему все—стала, такъ сказать, его ремесломъ, а такъ какъ Ланжакъ былъ пріятный собесѣдникъ. то неудивительно, что онъ получалъ столько приглашеній, что едва могъ поспѣвать на всѣ.

Въ Ліонѣ живется хорошо. Благодаря его географическому положенію, въ немъ безъ труда можно получать и бордоскія и бургонскія и эрмитажныя вина. Дичь на сосѣднихъ горахъ—и желать лучше нельзя. Рыба въ Женевскомъ и Бургетскомъ озерахъ—лучшая въ свѣтѣ; а одинъ видъ Бресской живности—въ Ліонѣ складъ ея—способенъ привести въ восторгъ знатока.

Итакъ господину де Ланжакъ всегда было готово мѣсто за лучшими столами въ городѣ, но особенно онъ любилъ бывать у г. А.., банкира и отмѣннѣйшаго гастронома. Ланжакъ приписывалъ это предпочтеніе старинному знакомству съ хозяиномъ, начавшемуся еще съ школьной скамейки, а насмѣшники—гдѣ ихъ нѣтъ—полагали, что всему виною поваръ г. А.., лучшій ученикъ Рамье (Ramier), пріобрѣтшаго во время оно славу превосходнаго кухмистра. Какъ бы это ни было, но разъ, въ концѣ зимы 1780 года, Ланжакъ получилъ записку, въ которой г. А... приглашалъ его черезъ десять дней къ себѣ на ужинъ. (Да, въ то блаженное время еще ужинали.) Ланжакъ, какъ значится въ моихъ секретныхъ запискахъ, вострепеталъ отъ радости, помышляя, что такое заблаговременное приглашеніе знаменуетъ, что общество будетъ отборное и пиръ первѣйшаго сорта.

Въ назначенный день и часъ онъ явился по приглашенію и засталъ уже десять человѣкъ гостей—все друзей веселья и



лакомыхъ блюдъ. Греческое слово гастрономъ тогда еще не существовало, или по крайней мѣрѣ не успѣло еще войти въ употребленіе.

Вскорѣ поданы были явства, но всѣ очень плотныя: громадный жаренный филей, фрикасэ изъ курицы, превосходный кусокъ телятины и фаршированные карпы. Все было прекрасно, но далеко не соотвѣтствовало въ глазахъ Шевалье тѣмъ надеждамъ, которыя онъ питалъ въ теченіи безконечныхъ десяти дней. Поразила его и другая странность: гости, всѣ люди извѣстные своимъ аппетитомъ, или ничего не ѣли. или только дѣлали видъ, что ѣдятъ. У одного голова болѣла. у другого было что-то въ родѣ лихорадки, третій поздно обѣдалъ, четвертый забылъ о приглашеніи и уже закусилъ дома. Подивился Шевалье стеченію обстоятельствъ, наведшихъ въ этотъ вечеръ на всѣхъ такое мрачное настроеніе и, разсудивъ, что нужно же кому-нибудь замѣнить инвалидовъ, храбро приступилъ къ дѣлу и принялся рѣзать и глотать на сколько силъ хватало.

За первой перемѣной послѣдовала вторая—пожалуй, не менѣе основательная.

Vis-a-vis съ сотэ изъ щуки красовался здоровеннѣйшій индюкъ; а вокругъ, по обыкновенію, еще шесть побочныхъ блюдъ—такъ, для междудѣлья;—изъ ихъ числа выдавались особенно макароны съ пармезаномъ. При семъ появленіи храбрость Шевалье, совсѣмъ было уснувшая, пробудилась снова; а прочіе собесѣдники, казалось, уже готовы были духъ испустить. Подкрѣпленный перемѣною вина, онъ вполнѣ торжествовалъ надъ ихъ безсиліемъ и стаканъ за стаканомъ пилъ за ихъ здоровье, поливая такимъ образомъ огромный кусокъ щуки, послѣдовавшій въ свою очередь за кускомъ индюка. Потомъ, не забывъ отдать должной чести и остальнымъ шести блюдамъ и закончивши такимъ блистательнымъ образомъ свой подвигъ, онъ оставилъ себѣ къ дессерту ста-

канъ малаги и кусокъ сыра—ибо сладкаго никогда не вкушалъ.

Какъ мы уже видѣли, Шевалье былъ два раза изумленъ въ продолженіи вечера: во 1-хъ солидностью кушанья, во 2-хъ дурнымъ расположеніемъ духа гостей; но судьба готовила ему еще третье и несравненно большее изумленіе. Слуги, вмѣсто того, чтобы подавать дессертъ, все собрали со стола, даже приборы и скатерть; потомъ снова накрыли столъ и поставили четыре вступительныхъ блюда (entrées), благовоніе отъ которыхъ возносилось прямо къ небу. Тутъ было сладкое мясо съ раковымъ соусомъ, молоки карпа съ трюфелями, нашпигованная, нафаршированная щука и куропатки съ шампиньонами. При видѣ столькихъ прекрасныхъ вещей, Шевалье очутился въ положеніи того дряхлаго чародѣя, о которомъ разсказываетъ намъ Аріостъ и который, имѣя въ своей власти прелестную Армиду, дѣлалъ—увы! только тщетныя попытки.

Ланжакъ былъ окончательно уничтоженъ и начиналъ догадываться, что тутъ кроется что-то недоброе противъ его персоны. Прочіе гости, напротивъ, казалось начали оживать; аппетитъ воротился, головная боль прошла, ироническая улыбка только дѣлала ротъ шире, и они въ свою очередь стали пить за здоровье совсѣмъ уже обезсилѣвшаго Шевалье. Впрочемъ онъ еще крѣпился и готовъ былъ, какъ казалось, идти на приступъ, но послѣ третьяго куска желудокъ уже грозилъ измѣнить, и бѣдный Шевалье принужденъ былъ оставаться въ бездѣйствіи—выдерживать паузу, какъ говорятъ музыканты.

Но чего, чего не перечувствовалъ онъ, когда появилась третья перемѣна, а съ нею—дюжины бекасовъ, маленькихъ, жирныхъ, фазанъ—съ береговъ Сены—птица въ то время еще рѣдкая; когда поставили на столъ свѣжаго тунца и всѣ



тѣ деликатныя кушанья, которыя только были доступны тогдашнему поваренному искусству!

Шевалье не задумался и готовъ былъ снова идти впередъ, чтобы какъ храброму изъ храбрыхъ—костьми лечь на полѣ битвы. Это былъ невольно вырвавшійся крикъ оскорбленной чести—хорошо ли, дурно ли понятой—но все таки чести! Но тутъ явился на помощь эгоизмъ и внушилъ болѣе умѣренныя мысли. Шевалье разсудилъ, что, попавшись въ западню, оказать благоразуміе не значитъ еще струсить, что смерть отъ несваренія въ желудкѣ—смѣшна и что наконецъ будущее навѣрно вознаградитъ за претерпѣнное. Рѣшивъ такъ, онъ отбросилъ салфетку и сказалъ, вставая, банкиру: «Милостивый государь! съ друзьями такъ не поступаютъ. Это вѣроломство. Съ этой минуты я съ вами болѣе незнакомъ.» Изрекъ—и вышелъ вонъ.

Уходъ его не поразилъ особенно никого, что и доказало, что все это былъ заговоръ и, что въ заговорѣ участвовали всѣ гости.

Впрочемъ Шевалье сердился дольше, чѣмъ думали. Потребовалась даже извѣстная доля предупредительности, чтобъ его умилостивить. Но съ прилетомъ жаворонковъ онъ снова воротился и за трюфелями забылъ о шуткѣ, съ нимъ сыгранной!

---

## IX.

### Камбала.

Однажды въ нѣдра самаго нѣжнѣйшаго изъ семействъ, совсѣмъ было прокрался раздоръ по поводу камбалы, которую надо было сварить. Случилось это въ нѣкую субботу, въ нѣкой деревнѣ, именуемой —Villecrène.

Рыба, предназначавшаяся быть можетъ къ болѣе блестящей участи, долженствовала быть поданной на другой день обществу друзей дома, къ которымъ принадлежалъ и я.

Камбала была свѣжа, жирна и такихъ почтенныхъ размѣровъ, что не вмѣщалась ни въ одномъ изъ сосудовъ, бывшихъ подъ руками, и потому не знали какъ ее приготовить. «И прекрасно», сказалъ мужъ, «мы разрѣжемъ ее на двое.» —Ну, есть-ли въ тебѣ Богъ,—отвѣчала жена—портить такую превосходную вещь?—«Да вѣдь нужно же сдѣлать какъ нибудь, моя милая! Какъ-же иначе-то? Принеси-ко мнѣ кухонный ножъ—сейчасъ дѣло покончимъ.» — Да подожди еше хоть чутотку, дружекъ: не уйдетъ она отъ тебя. А между тѣмъ подойдетъ, быть можетъ, кузенъ... Онъ профессоръ въ этихъ дѣлахъ и поможетъ выдти изъ затрудненія.—«Профессоръ... поможетъ»... ворчалъ мужъ. Достовѣрно извѣстно, что говорившій не возлагалъ большихъ надеждъ на профессора, а профессоръ этотъ—чортъ возьми!—былъ никто иной, какъ я!

Узелъ по всѣй вѣроятности былъ бы развязанъ по примѣру Гордіева, если-бы въ это самое время я не вошелъ въ комнату скорымъ шагомъ, носъ къ верху, и съ такимъ гигантскимъ аппетитомъ, которой обыкновенно чувствуешь, когда уже 7 часовъ вечера, когда прошелся порядочно пѣшкомъ и когда запахъ хорошихъ яствъ щекочетъ у тебя въ носу.

Тщетно я при входѣ разсыпался въ обычныхъ любезностяхъ: мнѣ не отвѣчали, меня не слушали. Вопросъ, овладѣвшій всецѣло ихъ вниманіемъ, былъ тотчасъ же мнѣ предложенъ обоими вдругъ—и братцемъ и сестрицей... въ видѣ дуэта. Наконецъ наступила пауза. Сестрица смотрѣла на меня, какъ-будто хотѣла сказать: «надѣюсь, вы поможете,» а господинъ братецъ, опершись правой рукой на ножище, принесенный по его приказанію, посматривалъ на меня насмѣшливо, явно сомнѣваясь въ моихъ талантахъ. Но нерѣшительность и недовѣріе тотчасъ же уступили мѣсто живѣйшему любопытству, когда я произнесъ голосомъ оракула и басомъ: «Камбала на столъ появится во всей ея неприкосновенности.»



О томъ, какъ выпутаться изъ затрудненія, я уже обдумалъ—и рѣшилъ въ случаѣ крайности отправиться къ ближнему булочнику и у него въ печи продушить рыбу. Но такъ какъ это связано было съ нѣкоторыми затрудненіями, то я объ этомъ пока умолчалъ и, не говоря ни слова, направился въ кухнѣ, открывая въ нѣкоторомъ родѣ процессію, въ которой по пятамъ моимъ слѣдовали супруги, изображая сослужащихъ, остальные члены семьи—толпу вѣрныхъ. Замыкала шествіе съ ногъ сбитая и ошеломленная кухарка.

Въ первыхъ двухъ помѣщеніяхъ, пройденныхъ нами, я не замѣтилъ ничего подходящаго, но въ прачечной нашелъ небольшой котелъ; онъ тотчасъ же показался мнѣ годнымъ, и я, обращаясь къ свитѣ, воскликнулъ съ тою вѣрою, которая и горами двигаетъ: «Отриньте безпокойство: камбала сварится цѣлою, сварится на пару, сварится сейчасъ же!»

Хотя давно была уже пора обѣдать, но я немедля приступилъ къ дѣлу. Пока другіе разводили огонь подъ котломъ, я вырѣзалъ изъ корзины для вина, вмѣщавшей 50 бутылокъ, внутренную прутяную плетенку такой величины, чтобъ рыба могла на ней помѣститься; на плетенку велѣлъ положить слой травъ и кореньевъ, а на эту постель возложилъ рыбу, разумѣется, предварительно вымывъ ее и посоливъ. Второй, такой же слой зелени положили на рыбу, и, нагруженную такимъ образомъ плетенку, поставили на котелъ, до половины наполненный водою. Сверху покрыли все это небольшой кадочкой и засыпали сухимъ пескомъ съ цѣлію препятствовать улетучиванію пара. Котелъ живо закипѣлъ, и паръ наполнилъ кадочку; черезъ полъ часа ее сняли, и сняли плетенку

съ рыбою. Камбала оказалась превосходно свареною, совершенно бѣлою и чудесною на видъ.

Окончивъ операцію, мы побѣжали скорѣе садиться за столъ съ аппетитомъ, увеличеннымъ ожиданіемъ, работою и успѣхомъ. И потребовалось довольно много времени для достиженія той счастливой минуты, указанной впервые Гомеромъ, когда количество и разнообразіе кушаній начинаютъ прогонять голодъ.

На другой день камбала была представлена за столомъ почетнымъ гостямъ; всѣ удивлялись ея прекрасному виду. Хозяинъ разсказалъ какимъ неожиданнымъ образомъ она была приготовлена, и я удостоился похвалъ не только за изобрѣтеніе, но и за результаты, ибо, послѣ внимательной оцѣнки, единогласно было рѣшено, что этимъ способомъ приготовленная рыба гораздо лучше сваренной въ обыкновенной кастрюлѣ. Рѣшеніе это никому не покажется страннымъ, ибо рыба не была опущена въ воду и, слѣдовательно, ничего не потеряла изъ своихъ составныхъ частей, а, напротивъ, впитала еще въ себя весь ароматъ кореньевъ.

Между тѣмъ какъ слухъ мой пресыщался сыпавшимися на меня со всѣхъ сторонъ похвалами, глаза мои искали на лицахъ гостей болѣе вѣрнаго доказательства довольства. Съ тайной радостью замѣтилъ я, что генералъ Лабассе (Labassee) улыбался каждому куску, пропускаемому имъ въ горло, что мѣстный пасторъ вытягивалъ шею и, какъ бы свыше вдохновенный, возводилъ очи горѣ, т. е. къ потолку, что изъ двухъ присутствовавшихъ за столомъ академиковъ и не менѣе извѣстныхъ гастрономовъ—у одного, г-на Оже (Auger) глаза блистали, лице сіяло, какъ у автора, осыпаннаго рукоплесканіями, между тѣмъ какъ другой—г-нъ Вильменъ (Villemain) склонилъ голову, слегка повернувъ ее подбородкомъ къ западу, какъ бы внимательно прислушиваясь къ чему-то.

Всю вышеизложенную процедуру варенія надо хорошо за-



помнить, ибо нѣтъ того дома, въ которомъ не нашлось бы всего нужнаго для устройства аппарата, подобнаго тому, какой былъ мною употребленъ въ приведенномъ случаѣ, если придется вдругъ сварить какую нибудь штуку, превосходящую обыкновенные размѣры.

Я бы воздержался сообщить моимъ читателямъ объ этомъ великомъ приключеніи, если бы не думалъ, что результатъ его можетъ послужить на общую пользу. Въ самомъ дѣлѣ, люди, знакомые съ свойствами и дѣйствіемъ пара, знаютъ, что температура его одинакова съ температурою жидкости, изъ которой онъ отдѣляется, что легкимъ давленіемъ она можетъ быть увеличена на нѣсколько градусовъ, и что паръ скопляется, если не находитъ себѣ выхода. Изъ этого слѣдуетъ, что если, сохранивъ пропорцію, увеличить размѣры, замѣнить напримѣръ кадочку бочкой, то можно съ помощію пара скорѣе и съ меньшими издержками сварить нѣсколько четвериковъ картофеля или какихъ нибудь кореньевъ. Годится это не для одного человѣка, но и для корма скота. А времени займетъ это въ шесть разъ меньше, и въ шесть разъ меньше дровъ пойдетъ, чѣмъ бы потребовалось на то, чтобъ вскипятить котелъ, вмѣщающій одинъ только гектолитръ воды. Полагаю, что этотъ простой аппаратъ можетъ сдѣлаться очень важнымъ во всякомъ большемъ хозяйствѣ, въ деревнѣ-ли, въ городѣ-ли, почему и описалъ его такъ подробно, что всякій можетъ устроить таковой же. Наконецъ я полагаю также, что сила пара недостаточно еще приспособлена къ домашнему хозяйству, и надѣюсь, что время докажетъ, что я не ошибаюсь.

P. S.—Однажды я разсказывалъ эту исторію о камбалѣ въ обществѣ профессоровъ, въ улицѣ Мира (de la Paix) № 14. Когда я окончилъ, то сосѣдъ мой слѣва обернулся ко мнѣ и сказалъ съ видомъ упрека: «Развѣ вы забыли, что я присутствовалъ при этомъ и высказалъ свое мнѣніе наравнѣ

съ другими?—«О, конечно, отвѣчалъ я—вы сидѣли рядомъ съ пасторомъ и—не въ упрекъ будь вамъ сказано—взяли также препорядочный кусокъ рыбки. Не думайте пожалуйста»..... Возражавшій былъ г-нъ Лоренъ (Lorrain), превосходный гастрономъ, ловкій и осторожный финансистъ, поселившійся въ Анкерской гавани, чтобъ удобнѣе наблюдать за бурею—слѣдовательно имя его по многимъ причинамъ достойно упоминовенія.

## X.

## Различныя укрѣпляющія средства, изобрѣтенныя профессоромъ.

(Для случаевъ, помянутыхъ въ главѣ XXV.)

### А.

Возьмите шесть крупныхъ луковицъ, три корня моркови, горсть петрушки, положите все это вмѣстѣ съ кускомъ свѣжаго масла въ кастрюлю, поставьте на огонь и слегка поджарьте.

Когда смѣсь будетъ готова, прибавьте туда 6 унцъ чистаго рафинада, 20 гранъ толченой амбры, кусокъ поджареннаго хлѣба и 3 бутылки воды. Варите все это въ продолженіи трехъ четвертей часа, подбавляйте время отъ времени немного воды въ замѣнъ испаряющейся, такъ чтобъ всегда было на лице три бутылки жидкости.

Пока это дѣлается, убейте, ощипите, выпотрошите пѣтуха и истолките его совсѣмъ съ костями въ желѣзной ступкѣ; потомъ возьмите два фунта самой лучшей говядины, изрубленной какъ можно мельче. Смѣшайте вмѣстѣ оба эти



сорта мяса, положите вдоволь соли и перцу, выложите также въ кастрюлю и поставьте на сильный огонь, чтобы смѣсь вдругъ прогрѣлась, и подкладывайте по временамъ немного свѣжаго масла, чтобы она не пригорала.

Когда смѣсь зарумянится, выливайте на нее медленно, по немногу, жидкость изъ первой кастрюли. Потомъ всему этому вмѣстѣ дайте кипѣть тоже $^3/_4$ часа, прибавляя опять воды, чтобъ получить три бутылки жидкости.

Послѣ этого операція кончена, и вы имѣете питье, которое навѣрное подѣйствуетъ, если больной (въ слѣдствіе причинъ, изложенныхъ въ 25-й главѣ), хотя и истощенъ, но сохранилъ еще здоровый желудокъ.

Употребляютъ питье это такъ: въ первый день черезъ три часа по чашкѣ, до времени сна; въ слѣдующіе дни только по чашкѣ утромъ и вечеромъ, пока выдутъ всѣ три бутылки. Больной при этомъ долженъ держать хотя легкую, но питательную діэту, ѣсть напр. курицу, рыбу, сладкіе плоды, варенье. Леченіе это почти никогда не требуетъ повторенія. Уже на четвертый день можно обратиться къ обычнымъ занятіямъ, и остается только стараться впредъ быть умнѣе—если возможно.

Выпустивъ амбру и сахаръ, можно по этому образцу приготовить обыкновенный вкусный супъ, который смѣло можно предложить знатокамъ. Точно также пѣтуха можно замѣнить четырьмя куропатками, а говядину кускомъ баранины—препаратъ отъ этого не сдѣлается ни менѣе дѣйствующимъ, ни менѣе пріятнымъ. Рубить и поджаривать говядину, предназначенную для бульона, можно всегда во всѣхъ спѣшныхъ случаяхъ. Обработанное такимъ образомъ мясо вбираетъ въ себя болѣе теплоты, чѣмъ прямо погруженное въ воду. И такъ, когда нужно поспѣшно приготовить мясной бульонъ, что часто можетъ случиться, особенно въ деревнѣ, то долж-

но употреблять этотъ способъ, а употребляющіе сей способъ, само собой, должны воздать благодареніе профессору.

### B.

Всему свѣту должно быть извѣстно, что амбра, какъ пахучее вещество, можетъ быть вредна, но что принятая внутрь, она чрезвычайно укрѣпляетъ и дѣлаетъ веселымъ. Предки наши много ее употребляли на кухнѣ, но хуже себя отъ этого не чувствовали.

Я слышалъ также, что маршалъ Ришелье—не тѣмъ будь помянутъ—постоянно жевалъ кусочки амбры. Что касается до меня, то я тоже—когда подчасъ бремя старости даетъ себя чувствовать, когда дѣлается темно въ мысляхъ, когда какая-то невѣдомая сила давитъ—то я тоже имѣю обыкновеніе выпивать чашку шеколата, въ которую кладу немножко амбры—такъ съ горошину—и послѣ этого чувствую себя превосходно. Этимъ подкрѣпляющимъ средствомъ облегчается жизненная дѣятельность, возбуждается способность къ мышленію и нѣтъ той безсонницы, которая неминуемо послѣдовала бы за чашкой крѣпкаго кофе, котораго можно тоже выпить съ этою цѣлью.

Укрѣпляющее средство А назначено для людей энергичныхъ и вообще для тѣхъ, которые истощены слишкомъ усиленною дѣятельностью.

Я кстати составилъ еще другое, оно много вкуснѣе и сильнѣе дѣйствуетъ; я предназначаю его для людей съ слабымъ темпераментомъ и нерѣшительнымъ характеромъ, словомъ для тѣхъ, которые легко истощаются. Вотъ это средство: Возьмите телячью голень, вѣсомъ по меньшей мѣрѣ въ два фунта, раздѣлите ее въ длину на четыре части, мясо и кость, немного поджарьте съ четырьмя луковицами, изрѣзанными въ кружечки и съ щепотью брункресса, потомъ влейте



три бутылки воды и оставьте кипѣть часа 2, постоянно дополняя убыль. Такимъ образомъ получится весьма хорошій телячій бульонъ, который немного нужно посолить и посыпать перцемъ. Потомъ рубятъ трехъ старыхъ голубей и двадцать пять живыхъ раковъ, тѣхъ и другихъ отдѣльно; все это смѣшивается и немного поджаривается, какъ указано въ № А; когда смѣсь начнетъ поджариваться, въ нее вливаютъ телячій бульонъ и кипятятъ въ продолженіи часа. Этотъ крѣпкій бульонъ процѣживаютъ и пьютъ утромъ и вечеромъ; самое лучшее время—утромъ, часа за два до завтрака. Это деликатный супъ. Употреблять этотъ подкрѣпляющій напитокъ я совѣтовалъ двумъ литераторамъ, которые прониклись ко мнѣ довѣріемъ, видя мою солидность и прибѣгнули къ моей помощи. Употребляя напитокъ, они не раскаивались въ томъ Поэтъ изъ элегика сдѣлался романтикомъ. Дама, которая до тѣхъ поръ произвела на свѣтъ только одинъ слабенькій романъ съ катастрофой въ концѣ, теперь написала другой, много лучшій, оканчивающійся веселой и счастливой свадьбой. Творческая сила, какъ вы видите, значительно возрасла и въ томъ и въ другомъ случаѣ, и я съ полнымъ сознаніемъ могу также похвастаться этимъ.

---

## XI.

### Бресская пулярка.

Въ первыхъ числахъ января текущаго **1825** года, два молодыхъ супруга madame и monsieur de-Верзи присутствовали за парაднымъ охотничьимъ завтракомъ изъ устрицъ.

Подобные завтраки представляютъ много прелести, какъ потому, что состоятъ по большей части изъ аппетитныхъ блюдъ, такъ и потому, что за ними обыкновенно царствуетъ

непринужденная веселость; но въ нихъ есть одинъ важный недостатокъ: они портятъ цѣлый день. Такъ произошло и въ нашемъ случаѣ.

Настало время обѣда и молодые супруги сѣли за столъ, но только для вида. Она съѣла немного супа; онъ выпилъ стаканъ воды съ виномъ. Послѣ обѣда явилось много знакомыхъ, сыграли партію въ вистъ; за разговоромъ вечеръ кое-какъ дотянулся и, наконецъ легли въ постель.

Около двухъ часовъ утра г. де-Верзи проснулся, онъ былъ не въ духѣ, зѣвалъ и такъ неистово ворочался, что г-жа де-Верзи обезпокоилась и спросила его, не боленъ ли онъ? «Нѣтъ, душенька, но мнѣ кажется, что я голоденъ, я думалъ о той роскошной бѣлой пуляркѣ изъ Бреесъ, которую намъ подавали за обѣдомъ, и до которой оба мы даже не дотронулись.» «Признаюсь, отвѣчала жена, я чувствую такой же аппетитъ, какъ и ты, и такъ, какъ тебѣ пришла на мысль пулярка, то давай спросимъ ее и съѣдимъ.» Какая глупость! Теперь весь домъ спитъ и завтра надъ нами будутъ смѣяться. «Если цѣлый домъ умѣетъ спать, то онъ можетъ также и проснуться, и надъ нами никто не будетъ смѣяться, такъ какъ объ этомъ не узнаютъ. А между тѣмъ кто можетъ поручиться, что одинъ изъ насъ къ утру не умретъ отъ голода; рисковать въ этомъ случаѣ я не намѣрена. Я сейчасъ позвоню Юстинѣ.»

Сказано-сдѣлано! Разбудили горничную, которая плотно закусила на ночь и спала такъ крѣпко, какъ вообще спятъ въ 19 лѣтъ, если только не страдаютъ отъ любви *). Она была совершенно ошеломлена; съ опухшими глазами, зѣвая, она сѣла, опустивъ руки.

Но пока сдѣлано было только самое легкое, теперь слѣдовало разбудить кухарку, а это была трудная вещь. Она была изъ кухарокъ перваго ранга и ужасно упрямая, она ворчала, бранилась и фыркала отъ злости, но подъ конецъ все-таки встала, и ея необъятная фигура начала наконецъ двигаться.

*) Apierna tendida (по исп.)



Между тѣмъ г-жа де-Верзи надѣла ночную кофту, супругъ ея также позаботился окостюмироваться на столько прилично, на сколько позволяла скорость времени, Юстина послала скатерть на постель и подала все необходимое для этого импровизованнаго ужина.

Когда все было готово, явилась пулярка; она была мгновенно разрѣзана на куски и проглочена безъ всякаго сожалѣнія. Послѣ этого перваго блюда молодые супруги раздѣлили между собою большую сантъ-жерменскую грушу и съѣли немного апельсиннаго варенья. Въ антрактахъ они осушили бутылку «гравскаго» и нѣсколько разъ принимались увѣрять другъ друга, что никогда съ такимъ удовольствіемъ они не ужинали. Но все имѣетъ свой конецъ на этомъ свѣтѣ, кончился и ужинъ нашихъ супруговъ. Юстина сняла приборы, убрала все, что могло бы служить уликою и сама отправилась спать, а прекрасныхъ супруговъ скрылъ за собою ихъ брачный пологъ.

На слѣдующее утро г-жа де-Верзи отправилась къ своей пріятельницѣ г-жѣ Франваль и разсказала ей всю исторію; само собою разумѣется, что эта барыня молчать не стала, и такимъ образомъ описанное происшествіе узналъ весь свѣтъ.

Г-жа Франваль никогда не забывала прибавить, что г-жа де-Верзи, оканчивая свой разсказъ, два раза кашлянула и значительно покраснѣла.

---

## XII.

### Фазанъ.

Фазанъ представляетъ собою загадку, разрѣшить которую доступно только для знатоковъ. Одни они въ состоянiи оцѣнить всѣ его достоинства.

Для каждаго кушанья существуетъ моментъ, когда оно доставляетъ высшее наслажденiе. Одни обладаютъ этимъ свойствомъ еще до своего полнаго развитiя, каковы: каперсы, спаржа, сѣрыя куропатки, голуби; другiя прiобрѣтаютъ его въ самое цвѣтущее время своего существованiя, какъ напр. дыни, большая часть плодовъ, баранъ, быкъ, дикiй козелъ, красныя куропатки; наконецъ третьи въ то время, когда они начинаютъ разлагаться; сюда относятся кизиль, бекасъ и въ особенности фазанъ.

Если вы будете ѣсть эту птицу дня черезъ три не позднѣе, послѣ того какъ она была убита, то вы не найдете въ ней ничего замѣчательнаго; она покажется вамъ не нѣжнѣе каплуна и не ароматичнѣе перепела. Но кушайте его въ должное время, и вы найдете въ немъ нѣжность и отмѣнный вкусъ домашней и дикой птицы. Этотъ желанный моментъ наступаетъ въ то время, когда мясо фазана начинаетъ разлагаться; тогда-то и образуется ароматичное начало изъ его жирнаго масла, для появленiя котораго требовалось броженiе, подобно кофейному маслу, появляющемуся лишь при сожиганiи кофе.

Профаны замѣчаютъ этотъ моментъ по легкому запаху и по измѣненiю цвѣта брюха птицы; но знатоки отгадываютъ его инстинктивно по тому же вдохновенiю, по которому наприм. искусный поваръ однимъ взглядомъ рѣшаетъ, пора-ли снять съ вертела жаркое или повернуть его еще нѣсколько разъ.



Только въ то время, когда фазанъ достигъ до этого состоянiя, его ощипываютъ и шпигуютъ; шпигъ выбираютъ по возможности твердый и свѣжiй.

Не все равно—рано или поздно щиплется фазанъ. Точные опыты показали, что рано ощипанные фазаны далеко не такъ ароматичны, какъ тѣ, которые сохранялись въ перьяхъ; въ послѣднемъ случаѣ пахучесть зависитъ отъ того, что изъ воздуха отчасти притягивается азотъ, или отъ того, что часть соковъ, которые находятся въ перьяхъ, всасывается и возвышаетъ вкусъ мяса.

Приготовленнаго такимъ образомъ фазана нужно фаршировать.

Берутъ двухъ бекасовъ, вынимаютъ изъ нихъ кости, потрошатъ и дѣлятъ на двѣ части: одну часть будетъ составлять мясо, другую—печень и кишки.

Мясо рубится и смѣшивается съ бычачьимъ мозгомъ, свареннымъ на пару, съ истертымъ свинымъ саломъ, перцемъ, солью, пахучими травами и съ такимъ количествомъ хорошихъ трюфелей, чтобы этой смѣсью можно было выполнить всю внутреннюю полость фазана. Фаршъ нужно помѣстить такимъ образомъ, чтобы онъ не вытекалъ, что иногда довольно трудно, если отверстiе слишкомъ велико. Въ такихъ случаяхъ закладываютъ отверстiе хлѣбной коркой, обернутой холстинной тряпкой.

Вырѣзываютъ такую хлѣбную корку, которая со всѣхъ сторонъ была бы на два вершка длиннѣе фазана, положеннаго на спину; послѣ этого вынимаютъ изъ бекасовъ печень и внутренности и растираютъ ихъ съ двумя большими трюфелями, сардинкой или съ небольшимъ количествомъ сала, обжареннаго на рашперѣ, и достаточнымъ кускомъ свѣжаго масла.

Эту кашеобразную массу намазываютъ на ломоть хлѣба и подкладываютъ подъ фазана такъ, чтобы этотъ ломоть весь

пропитался сокомъ, который будетъ вытекать, при жареніи, изъ фазана.

Когда фазанъ изжарится, подаютъ его на этомъ ломтѣ, обложивъ померанцами, и тогда можно не безпокоиться за послѣдствія. Это блюдо чрезвычайно высокаго вкуса, должно запивать винами преимущественно изъ верхней Бургундіи. Эту единственную истину я почерпнулъ изъ длиннаго ряда наблюденій, которыя требовали отъ меня гораздо большаго труда, чѣмъ составленіе логарифмическихъ таблицъ.

Приготовленный по этому способу фазанъ составляетъ такое прекрасное блюдо, которое можно было бы предложить самимъ богамъ, если бы они и теперь, какъ во времена оны, странствовали по землѣ.

Говорить ли мнѣ еще. Опытъ былъ произведенъ. На моихъ глазахъ по этому способу былъ приготовленъ фазанъ достойнымъ поваромъ Пикаромъ въ замкѣ ла-Гранжъ у моей любезной пріятельницы madame de-Виль-Пленъ и мэтръ-д'отелемъ Луи торжественнымъ шагомъ былъ принесенъ на столъ. Онъ былъ подвергнутъ такому же внимательному изслѣдованію, какъ шляпа madame Гербо; во время этого ученаго изслѣдованія глаза милыхъ дамъ блистали какъ звѣзды, губы ихъ казались кораллами и на лицѣ ихъ выражался экстазъ. (Смотри гастрономическія пробныя блюда).

Я сдѣлалъ еще болѣе: подобнаго же фазана я предложилъ комитету членовъ верховнаго суда, которые по временамъ не прочь снимать сенаторскую тогу; мнѣ не трудно было убѣдить ихъ въ томъ, что хорошій обѣдъ составляетъ самое натуральное средство отъ кабинетной скуки.

Послѣ искуснаго изслѣдованія, старѣйшій изъ нихъ весьма серьезнымъ тономъ произнесъ «excellent!» Всѣ головы наклонились въ знакъ согласія, и приговоръ былъ принятъ единогласно.

Въ то время, какъ производился судъ, я замѣтилъ, что



носы этихъ достойныхъ мужей пришли въ движеніе отъ весьма ощутительнаго запаха, что морщины на ихъ высокихъ лбахъ разгладились и на ихъ правдивыхъ устахъ появилось нѣчто въ родѣ улыбки.

Все это въ порядкѣ вещей. Фазанъ, самъ по себѣ превосходное блюдо, а приготовленный по вышеизложенному способу, еще лучше, потому что въ этомъ случаѣ снаружи обжаривается въ шпигѣ, а снутри воспринимаетъ аромать бекасовъ и трюфелей.

Корка и безъ того вкусно приготовленная, дѣлается еще вкуснѣе отъ соковъ, вытекающихъ изъ фазана.

Такимъ образомъ ни одного атома изъ тѣхъ прекрасныхъ предметовъ, которые соединены здѣсь, не остается безъ оцѣнки и потому это блюдо можетъ появиться за самымъ возвышеннымъ столомъ.

Parve nec invidea, sine me liber ibis in aulam.

---

## XIII.

### Гастрономическая промышленность эмигрантовъ.

Въ одной изъ предъидущихъ главъ я упоминалъ о тѣхъ выгодахъ, которыя около 1815-го года Франція извлекла изъ гастрономіи. Эта общераспространенная наклонность къ гастрономіи оказала не меньшую пользу и эмигрантамъ; люди, чувствовавшіе себя нѣсколько опытными въ поварскомъ искусствѣ, находили въ послѣднемъ значительную подмогу. Проѣзжая чрезъ Бостонъ, я выучилъ ресторатора Жульена *)

*) Цвѣтущимъ временемъ для Жульена былъ 1794 г. Это былъ смѣтливый малый. Говорятъ—онъ былъ поваромъ Бордосскаго архіепископа, если бы Господь Богъ доровалъ ему долгіе дни, то онъ скопилъ бы большое состояніе.

приготовленію яицъ съ сыромъ; это блюдо, совершенно незнакомое американцамъ, встрѣтило такой радушный пріемъ, что онъ счелъ себя вынужденнымъ отблагодарить меня и прислалъ мнѣ въ Нью-Іоркъ заднюю ногу одного изъ тѣхъ великолѣпныхъ дикихъ козловъ, которыхъ доставляютъ зимой изъ Канады; ее нашли превосходною члены комитета, собраннаго мною по этому случаю.

Капитанъ Колле заработывалъ въ Нью-Іоркѣ большіе деньги приготовленіемъ для жителей промышленнаго города мороженаго и конфектовъ.

Въ особенности прекрасный полъ не уставалъ наслаждаться своимъ новымъ удовольствіемъ; интересно было наблюдать за ихъ милыми личиками, когда онѣ въ первый разъ пробовали это блюдо. Онѣ никакъ не могли понять—какимъ образомъ мороженое можетъ быть такъ холодно при 26° тепла.

Проѣзжая черезъ Кельнъ, я встрѣтилъ тамъ одного дворянина, который сдѣлался кухмистеромъ и былъ вполнѣ доволенъ своимъ положеніемъ. Такихъ примѣровъ я могъ бы привести безчисленное множество, но я лучше разскажу рѣдкостную исторію одного француза, который, благодаря своему искусству приготовлять салаты, нажилъ въ Лондонѣ состояніе.

Онъ былъ южный уроженецъ, его звали, если я не ошибаюсь, д'Обиньякъ или д'Альбиньякъ.

Хотя финансы его были въ самомъ плохомъ состояніи, тѣмъ не менѣе ему пришлось однажды обѣдать въ одной изъ самыхъ знаменитыхъ гостинницъ Лондона. Онъ принадлежалъ къ числу тѣхъ, которые слѣдуютъ правилу, что лучше съѣсть за обѣдомъ одно только блюдо, лишь бы оно было хорошо.

Въ то время какъ онъ уплеталъ сочный ростбифъ, за сосѣднимъ столомъ обѣдало пять или шесть молодыхъ дэнди, принадлежавшихъ къ аристократическимъ фамиліямъ; одинъ изъ нихъ всталъ, подошелъ къ его столу и вѣжливо сказалъ



ему; «г-нъ французъ! говорятъ, ваша нація умѣетъ приготовлять превосходный салатъ, не окажете ли вы намъ услуги и не поможете ли вы намъ приготовить салатъ? Послѣ нѣкотораго колебанія д'Альбиньякъ согласился, потребовалъ все необходимое для изготовленія салата, употребилъ все свое старанье, и салатъ вышелъ на славу. Во время приготовленія онъ откровенно отвѣчалъ на вопросы, которые дѣлали ему по поводу его настоящаго положенія; онъ сказалъ, что онъ бѣглецъ и признался, хотя немного покраснѣвъ, что получаетъ вспомоществованіе отъ англійскаго правительства; это заставило одного изъ молодыхъ людей всунуть ему въ руку билетъ въ пять фунтовъ стерлинговъ, который онъ взялъ послѣ нѣкотораго колебанія.

Онъ далъ свой адресъ и, спустя нѣкоторое время, его уже не очень удивило письмо, въ которомъ его упрашивали въ самыхъ почтительныхъ выраженіяхъ явиться въ одну изъ лучшихъ гостинницъ Grosvenor Square и приготовить тамъ салатъ.

Д'Альбиньякъ, предвидя значительную прибыль. не колебался ни минуты и явился въ назначенное время съ новыми приправами, съ помощію которыхъ онъ надѣялся довести свой предметъ до высшей степени совершенства.

У него было довольно времени, чтобы обдумать свою задачу. Его трудъ удался ему вторично, и на этотъ разъ онъ получилъ такую благодарность, что у него уже не хватило духу отказаться.

Молодые люди, которымъ онъ понравился, какъ легко можно догадаться, превознесли его салатъ до преувеличенія. Вторая компанія надѣлала еще большаго шуму, и молва о д'Альбиньякѣ быстро распространилась; его назвали fachionable salatmaker, и въ этой странѣ, жадной на новости, весь beau monde столицы трехъ соединенныхъ государствъ

готовъ былъ умереть ради салата, изготовленнаго французскимъ дворяниномъ. (I die for it.)

Какъ разсудительный человѣкъ, д'Альбиньякъ воспользовался общей погоней за модой. Вскорѣ завелъ онъ свой экипажъ, дабы скорѣе являться въ тѣ мѣста, куда его звали, и слугу, который носилъ за нимъ походную сумку съ различными приправами, потребными для блюда, какъ-то: различными сортами уксусовъ, маслами съ запахомъ или безъ запаха, фруктовъ, соя, икра, трюфели, оливки, мясной сокъ и даже яичный желтокъ, необходимый для майонеза.

Впослѣдствіи онъ сталъ заказывать ящички, нагружалъ ихъ приправами и продавалъ сотнями.

Словомъ, ему удалось скопить состояніе въ 80,000 франковъ, съ которымъ онъ и отправился во Францію, когда наступили лучшія времена.

Возвратясь въ свое отечество онъ сталъ искать случая— не блестѣть на Парижской мостовой, а устроить свою будущность. Онъ скупилъ на 60,000 франковъ государственныхъ облигацій, которыя ходили въ то время на 50% выше ихъ номинальной цѣны, а на остальныя 20,000 франковъ, пріобрѣлъ маленькое помѣстье въ Лимузенѣ, гдѣ на вѣрно и по сію пору живетъ въ счастьѣ и довольствѣ, такъ какъ этотъ господинъ умѣлъ ограничивать свои желанія.

Всѣ эти подробности были мнѣ переданы однимъ моимъ другомъ, который зналъ д'Альбиньяка въ Лондонѣ и впослѣдствіи снова встрѣтился съ нимъ въ Парижѣ.

---



## XIV.

### Еще воспоминанія изъ временъ эмиграціи.

### Т к а ч ъ.

M. Rostaing и я въ 1794-мъ году находились въ Швейцаріи, гдѣ мы весело шли на встрѣчу несчастію и сохраняли любовь къ отечеству, насъ преслѣдовавшему.

Мы прибыли въ Мудонъ, гдѣ у меня были родственники, и съ такимъ радушіемъ были приняты семействомъ Тролльe, что воспоминаніе о немъ сдѣлалось для меня на всегда дорого. Эта фамилія, одна изъ самыхъ старинныхъ въ странѣ, теперь вся вымерла.

Въ Мудонѣ мнѣ указали на одного Французскаго офицера, который занимался ткацкимъ ремесломъ. Это случилось такъ. Этотъ молодой человѣкъ, изъ весьма хорошей фамиліи, проѣзжалъ черезъ Мудонъ, догоняя армію Кондэ. За обѣдомъ ему пришлось сидѣть рядомъ съ однимъ старикомъ, серьезное и вмѣстѣ живое лице котораго напоминало одного изъ товарищей Вильгельмъ-Телля, какъ ихъ рисуютъ на картинахъ.

За десертомъ завязался разговоръ; молодой человѣкъ объяснилъ въ какомъ онъ находится положеніи и заинтересовалъ старика. Онъ жалѣлъ, что его собесѣдникъ долженъ разстаться со всѣмъ, что было ему дорого и замѣтилъ, какъ справедливъ принципъ Руссо, который говорилъ, что каждый долженъ знать какое-нибудь ремесло, чтобы заработать себѣ кусокъ хлѣба въ случаѣ нужды.

Этимъ окончился разговоръ. На слѣдующее утро офицеръ уѣхалъ и вскорѣ вступилъ въ ряды арміи Кондэ. Но онъ легко замѣтилъ, что этимъ путемъ врядъ-ли доберешься до

Франціи. Вскорѣ онъ натолкнулся на непріятности, которымъ легко подвергаются тѣ, у кого кромѣ ревности къ королевскому дому нѣтъ никакихъ титуловъ, и потомъ его обошли чиномъ, или что-то въ этомъ родѣ, на что онъ смотрѣлъ какъ на чудовищную несправедливость.

Онъ вспомнилъ разговоръ съ ткачемъ, подумалъ нѣсколько времени, рѣшился бросить армію, отправился въ Мудонъ и просилъ ткача принять его въ свои ученики.

«Я радъ случаю сдѣлать доброе дѣло, сказалъ старикъ, вы обѣдайте со мной,—я знаю только одно ремесло и выучу ему васъ; у меня только одна постель,—вы раздѣлите ее со мной. Такъ проработаете вы годъ, а потомъ будете работать сами по себѣ и заживете счастливо въ этой странѣ, гдѣ трудъ цѣнится и уважается.

Офицеръ на слѣдующій же день принялся за работу и оказалъ такіе блестящіе успѣхи, что старикъ чрезъ шесть мѣсяцевъ объявилъ, что не можетъ его учить ничему болѣе; что онъ достаточно вознагражденъ за ученье тѣмъ, что они заработали вмѣстѣ, и что съ этого времени вся выручка за работу должна идти въ его пользу.

Когда я проѣзжалъ чрезъ Мудонъ, молодой ремесленникъ завелъ уже себѣ станокъ и кровать. Онъ работалъ съ замѣчательнымъ прилежаніемъ, и всѣ такъ интересовались имъ, что первые дома по воскресеньямъ поочередно приглашали его къ обѣду.

Въ эти дни онъ надѣвалъ свой мундиръ и снова занималъ свое мѣсто въ обществѣ, и какъ онъ былъ очень веселый и образованный человѣкъ, то всѣ полюбили его. Въ понедѣльникъ утромъ онъ снова дѣлался ткачемъ и былъ очень доволенъ своей участью.

### Голодный.

Я могу оттѣнить эту картину выгодности ремесла другимъ совершенно противоположнымъ примѣромъ.



Въ Лозаннѣ я встрѣтилъ одного эмигранта изъ Ліона, высокаго, красиваго господина, который, чтобы только не работать, ѣлъ только два раза въ недѣлю. Онъ умеръ бы съ голода, если бы одинъ купецъ не открылъ ему кредита въ своей ресторации и не давалъ ему двухъ обѣдовъ въ недѣлю, въ среду и воскресенье. Эмигрантъ являлся въ назначенный день, начинялъ себя елико возможно, запрятывалъ въ карманъ большой кусокъ хлѣба, этимъ обыкновенно кончался обѣдъ.

Эту запасную провизію онъ берегъ по возможности, пилъ воду, когда чувствовалъ боль въ желудкѣ, лежалъ большей частью въ постели и находился въ состояніи бреда, который имѣлъ и свою пріятную сторону; такъ дотягивалъ онъ коекакъ до слѣдующаго обѣда.

Онъ уже жилъ такимъ образомъ три мѣсяца, какъ я увидалъ его. Онъ не былъ болѣнъ въ собственномъ смыслѣ этого слова, но во всей его фигурѣ было такое истощеніе, его лицо такъ осунулось, и между его ушами и носомъ тянулась такая гиппократическая черта, что нельзя было смотрѣть на него безъ состраданія.

Я удивлялся, какъ онъ подвергаетъ себя такимъ страданіямъ вмѣсто того, чтобы взяться за работу и пригласилъ его на обѣдъ въ свою гостинницу, гдѣ онъ съ ожесточеніемъ налегъ на обѣдъ. Но я не звалъ его во второй разъ, ибо я хочу, чтобы люди боролись съ несчастіемъ и слѣдовали извѣстному изреченію, адресованному къ человѣчеству: «Ты долженъ трудиться!»

### Серебряный левъ.

Сколько наслажденія, подумаешь, испытывали мы въ то время въ гостинницѣ «серебряный левъ» въ Лозаннѣ.

За 15 баценовъ (около сорока копѣекъ) мы имѣли три сыт-

ныхъ блюда, между которыми появлялась превосходная дичь съ сосѣднихъ горъ и великолѣпная рыба изъ Женевскаго озера. Все это мы запивали легкимъ бѣлымъ виномъ, чистымъ какъ горный хрусталь, отъ котораго не отказался бы даже господинъ, одержимый водобоязнію; мы могли пить столько, сколько желали.

На самомъ важномъ мѣстѣ сидѣлъ каноникъ парижскій—о, если бы онъ былъ еще живъ!—Онъ былъ тамъ, какъ дома и передъ нимъ лакей ставилъ самыя избранныя блюда.

Я былъ удостоенъ его вниманіемъ, и онъ посадилъ меня на свою сторону, какъ бы своего адъютанта, но я не долго пользовался этимъ мѣстомъ. Могучій потокъ событій увлекъ меня за собой, и я отправился въ Соединенные Штаты, гдѣ я нашелъ республику, трудъ и спокойствіе.

## Пребываніе въ Америкѣ.

### Война.

Я оканчиваю эту главу разсказомъ объ одномъ происшествіе изъ моей жизни, которое доказываетъ, что на этомъ свѣтѣ нѣтъ ничего вѣрнаго и что несчастіе можетъ насъ поразить въ то самое время, когда мы наименѣе ожидаемъ его.

Я уѣзжалъ во Францію. Послѣ трехлѣтняго пребыванія я покидалъ Соединенные Штаты, гдѣ я такъ хорошо себя чувствовалъ, что все, о чемъ я въ эти трогательные минуты умолялъ небо, услыхавшее мои просьбы, это чтобы въ старомъ свѣтѣ не быть несчастнѣе, чѣмъ въ новомъ.

Я обязанъ этимъ счастьемъ особенно тому обстоятельству, что тотъ часъ же по прибытіи въ Америку говорилъ на языкѣ ея обитателей *). Я одѣвался такъ же, какъ они, опасался быть остроумнѣе ихъ и находилъ превосходнымъ все о, что они дѣлали. Такимъ образомъ за гостепріимство, которое я нашелъ у нихъ, я платилъ уступчивостью, которую я находилъ необходимой и которую я рекомендую всѣмъ, находящимся въ подобномъ же положеніи.

*) Однажды я сидѣлъ за обѣдомъ рядомъ съ однимъ креоломъ, который въ продолженіи двухъ лѣтъ, проведенныхъ имъ въ Америкѣ, не научился по англійски даже настолько, чтобы спросить себѣ хлѣба. Когда я высказалъ ему свое удивленіе по этому поводу, онъ отвѣчалъ мнѣ, пожимая плечами: «Ба! Очень мнѣ нужно трудиться, изучать языкъ такого угрюмаго народа.»



И такъ, я въ полномъ спокойствіи покидалъ страну, гдѣ я съ каждымъ жилъ въ мирѣ, и во всемъ свѣтѣ нельзя было найти ни одного двуногаго существа, которое въ эти минуты болѣе меня было исполнено любовью къ ближнему; но тогда-то, совершенно независимо отъ моего желанія, произошло событіе, которое повергло меня въ весьма трагическое положеніе.

Я находился на пакетботѣ, который плылъ изъ Нью-Іорка въ Филадельфію; нужно замѣтить, что въ этомъ случаѣ для безопаснаго и успѣшнаго путешествія нужно воспользоваться тѣмъ моментомъ, когда начинается отливъ.

Море представляло ровную поверхность, событіе, означавшее, что скоро начнется отливъ; время отъѣзда наступило, но прежде, нежели все было приготовлено къ поднятію якоря. На кораблѣ было много французовъ и между ними нѣкто г. Готье, который теперь навѣрно еще живетъ въ Парижѣ, добрый молодой человѣкъ, разорившійся тѣмъ, что хотѣлъ, не сообразивъ своихъ средствъ, выстроить домъ, образующій теперь югозападный уголъ министерства финансовъ.

Вскорѣ представился поводъ къ ссорѣ. На кораблѣ ожидали еще двухъ отъѣзжающихъ американцевъ, которые своимъ нежеланіемъ придти во-время подвергали насъ опасности быть застигнутыми отливомъ и употребить на проѣздъ вдвое больше времени, чѣмъ нужно, такъ какъ море никого не дожи-

дается. Вслѣдствіе этого произошло общее недовольство, въ особенности со стороны французовъ, ибо страсти ихъ развиты гораздо болѣе, чѣмъ у жителей по ту сторону океана.

Что касается до меня, то я не только не вмѣшивался въ это, но даже едва замѣчалъ все происходящее, ибо у меня болѣло сердце за ту участь, которая ожидала меня во Франціи; и такъ, я мало заботился о томъ, что меня окружало.

Но вскорѣ я услыхалъ шумъ: Готье далъ одному американцу пощечину, которая свалила бы самого носорога.

Это насиліе произвело неописанное смятеніе, слова: «французы и американцы» слышались то и дѣло, споръ принялъ форму національнаго дѣла, и рѣчь шла о томъ, чтобы всѣхъ насъ сбросить въ воду, что будто бы представляло нѣкоторую трудность, такъ какъ насъ было восемь противъ одиннадцати.

По наружности я казался господиномъ, который окажетъ наибольшее сопротивленіе, такъ какъ я былъ широкъ въ плечахъ, высокъ ростомъ и мнѣ было въ то время 39 лѣтъ. Поэтому изъ непріятельскаго лагеря противъ меня выслали также рослаго воина, который и принялъ наступательную позу.

Онъ былъ громаденъ, какъ колокольня и въ соотвѣтствующей степени толстъ, но когда я бросилъ на него взглядъ, который проникъ до мозга костей, то замѣтилъ, что это господинъ лимфатическаго характера, съ отекшимъ лицомъ, безжизненными глазами, маленькой головой и женскими ногами.

Mens non agitat molem (умъ не движетъ этой массы) сказалъ я самъ себѣ. Посмотримъ, чѣмъ онъ владѣетъ и тогда умремъ, если этому не миновать. Послѣ этого, я, въ родѣ героевъ Гомера, держалъ рѣчь такого рода *).

---

*) У англичанъ не принято говорить на ты, извощикъ, который почти на смерть колотитъ свою лошадь, кричитъ ей при этомъ: Go sir, go sir, I say! (Идите сударь, Ступайте, сударь, говорю я вамъ).



Думаете вы меня испугать, проклятая шельма? но, ей Богу, этому не бывать!.. Я васъ выброшу за бортъ, какъ мертвую кошку.... И если вы очень тяжелы, такъ я уцѣплюсь за васъ руками, ногами, зубами, ногтями, всѣмъ, чѣмъ ни попало — и пусть мы оба пойдемъ ко дну, если ужъ иначе нельзя. Я не пощажу своей жизни, лишь бы спровадить въ преисподнюю собаку, подобную вамъ. Теперь же, теперь! *)...

При этихъ словахъ съ соотвѣтствующими жестами (ибо я чувствовалъ въ себѣ присутствіе Геркулесовой силы), мой противникъ вдругъ сдѣлался короче на цѣлый дюймъ, руки у него опустились, щеки втянулись. Словомъ, онъ обнаруживалъ признаки такого страха, что господинъ, приведшій его, замѣтилъ это и сталъ посреди насъ; и онъ хорошо сдѣлалъ, такъ какъ я былъ чрезвычайно разъяренъ, и обитатель новаго свѣта долженъ былъ понять, что тѣ, которые купаются въ Фуранѣ**), обладаютъ нервами крѣпкаго закала.

Между тѣмъ, и въ другихъ частяхъ корабля добивались мира; появленіе ожидаемыхъ американцевъ все покончило, нужно было идти на парусахъ, и въ то время, какъ я не успѣлъ еще перемѣнить позу боксера, шумъ вдругъ прекратился совершенно.

Вся эта исторія окончилась даже очень хорошо, такъ, что когда я по возстановленіи мира и тишины началъ искать Готье, дабы пожурить его за его горячность, я нашелъ его за однимъ столомъ съ тѣмъ господиномъ, которому досталась

---

*) Во всѣхъ странахъ, гдѣ введены англійскіе законы, дракѣ всегда предшествуетъ продолжительная руготня; тамъ руководствуются тѣмъ правиломъ, что слова не ломаютъ костей (high words break no bones). Часто на ругательствахъ только и останавливаются, боясь начать драку, такъ какъ тотъ, кто первый ударитъ, нарушаетъ миръ и безъ дальнихъ разсужденій подвергается наказанію, каковъ бы ни былъ поводъ къ ссорѣ.

**) Прозрачная рѣчка, берущая начало повыше Руссильона, протекающая около Belley и при Peyrieux впадающая въ Рону. Форель, которую ловятъ въ этой рѣчкѣ, имѣетъ мясо красное, какъ розанъ, а щука — бѣлое, какъ слоновая кость.

оплеуха; передъ ними стояла великолѣпная ветчина и пивная кружка, величиною съ бочку.

---

## XV.

### Пучокъ спаржи.

Въ одинъ прекрасный февральскій день, проходя черезъ Палерояль, я остановился на минуту около самаго знаменитаго въ Парижѣ гастрономическаго магазина г-жи Шеве, которая постоянно оказывала мнѣ свою благосклонность, и увидалъ пучекъ спаржи, гдѣ самый мелкій корешокъ былъ величиною съ мой указательный палецъ. Я спросилъ о цѣнѣ. «Сорокъ франковъ», отвѣчала мнѣ г-жа Шеве.—«Правда, спаржа прекрасна; но за такую цѣну ее можно пріобрѣтать только королямъ или князьямъ.»—«Вы заблуждаетесь; дворъ никогда не заявляетъ подобныхъ требованій; тамъ ищутъ прекраснаго, но не величественнаго! Тѣмъ не менѣе, моя спаржа будетъ продана и я вамъ скажу какимъ образомъ.»

«Въ ту минуту, какъ мы вотъ говоримъ съ вами, въ этомъ городѣ, навѣрно, найдется около трехъ сотъ банкировъ, капиталистовъ, поставщиковъ и подобныхъ людей, которые, благодаря подагрѣ, боязни получить насморкъ и другимъ причинамъ, по приказанію своего врача не могутъ выходить изъ дома, но не должны лишать себя удовольствія покушать; они сидятъ у камина и ломаютъ голову надъ тѣмъ, какое-бы блюдо могло имъ придтись по вкусу; продумавъ упорно и долго и не выдумавъ ничего, они посылаютъ на поиски своего камердинера. Тотъ является, положимъ, ко мнѣ, видитъ спаржу, передаетъ это своему господину, и спаржа покупается за какую угодно цѣну. Или, положимъ, проходитъ мимо красивая дамочка съ своимъ возлюбленнымъ



и говоритъ ему: «Ахъ, мой милый, какая прекрасная спаржа! мы купимъ ее Ты знаешь, что моя кухарка приготовляетъ изъ нея отличный соусъ» Въ подобномъ случаѣ, кавалеръ comme il faut не можетъ ни отказать, ни торговаться. Или случаются пари, крестины, внезапное повышеніе ренты...... мало-ли что! Словомъ, самые дорогіе предметы продаются въ Парижѣ скорѣе, такъ какъ здѣшняя жизнь представляетъ столько непредвидѣнныхъ случайностей, что всегда найдутся основательныя причины для подобной покупки.»

Пока она говорила, мимо магазина проходили два толстыхъ англичанина, держась подъ руки. Они на минуту остановились, и на лицѣ ихъ выразилось удивленіе. Одинъ изъ нихъ приказалъ завернуть удивительный пучекъ спаржи, не спросивъ даже сначала о цѣнѣ; расплатился, взялъ свертокъ подъ мышку и отправился, насвистывая «God save the king.»

«Вотъ,» сказала, смѣясь, г-жа Шеве, «случай на столько же обыкновенный, какъ и всѣ другіе и о которомъ я еще не упоминала*).»

---

*) Однажды, во время моего пребыванія въ Парижѣ, пучекъ спаржи послужилъ было причиною великаго несчастія.

Герцогъ П..., любимецъ Людовика Филиппа, имѣлъ на содержаніи извѣстную актрису.

Разъ какъ-то онъ увидалъ у г-жи Шеве пучекъ спаржи, первый и единственный, который былъ доставленъ въ Парижъ. Онъ хотѣлъ купить его, чтобъ угостить свою возлюбленную, но нашелъ слишкомъ дорогимъ и отправился въ кофейную Foy; тамъ онъ вспомнилъ о чемъ-то болѣе дорогомъ, чѣмъ стоимость спаржи, и снова возвратился къ г-жѣ Шеве.

«Очень жаль,» отвѣчала ему г-жа Шеве, «его только-что купилъ и унесъ съ собой г. М...» (знаменитый банкиръ).

Герцогъ П.... разсердился, такъ какъ онъ уже давно заподозрѣвалъ въ банкирѣ своего соперника.

Онъ обѣдалъ въ клубѣ и только поздно вечеромъ отправился къ своей возлюбленной.

## XVI.

### Кое что о fondue.

Родина Fondue—Швейцарія; fondue въ сущности не иное что, какъ яйца, смѣшанныя съ сыромъ въ извѣстной пропорціи, какъ это показали время и опытъ. Ниже будетъ слѣдовать подробный рецептъ.

Это здоровое, вкусное, аппетитное блюдо, которое скоро приготовляется и поэтому можетъ всегда подаваться при появленіи нежданныхъ гостей. Вообще, я упоминаю здѣсь о немъ только ради своего собственнаго удовольствія, такъ какъ это названіе напоминаетъ мнѣ объ одномъ событіи, которое еще помнятъ старожилы округа Беллейскаго.

Въ концѣ 17 стол. нѣкто Мадо, будучи назначенъ епископомъ беллейскимъ, прибылъ въ упомянутый округъ, чтобы занять здѣсь епископское кресло.

Лица, которыя приняли на себя трудъ оказать ему почетный пріемъ въ его собственномъ дворцѣ, приготовили обѣдъ, соотвѣтствующій обстоятельствамъ; празднуя прибытіе его милости, они не пренебрегли ни однимъ кушаньемъ изъ тѣхъ, которыми располагала тогдашняя кухня.

---

Къ несчастію, послѣдняя позабыла закрыть свой ночной столикъ, который наполнялъ спальную предательскимъ запахомъ.

«Презрѣнная!» закричалъ съ неистовствомъ герцогъ, «ты ужинала съ М...» Онъ покинулъ актрису, переломавъ всю мебель въ ея комнатѣ и хотѣлъ на смерть биться съ г. М... Только высшее посредничество отклонило исполненіе этихъ кровавыхъ замысловъ.

Извѣстно, что спаржа измѣняетъ запахъ жидкихъ выдѣленій подобно скипидару, дѣйствіе котораго воспѣлъ Гейне.

К. Ф.



Въ числѣ различныхъ блюдъ блисталъ огромный Fondue, и прелатъ кушалъ его съ большимъ удовольствіемъ. Но, о изумленіе! Наружность Fondue привела его въ заблужденіе, и онъ счелъ его за кремъ, а поэтому вмѣсто вилки, которая съ незапамятныхъ временъ была предназначена для этого блюда, онъ ѣлъ его ложкой.

Всѣ, сидѣвшіе за столомъ, были удивлены этою рѣдкостью, перекидывались взглядами и незамѣтнымъ образомъ улыбались; но уваженіе къ личности удерживало языки, такъ какъ все, чтобы не сдѣлалъ за столомъ, и вдобавокъ въ первый день своего пріѣзда, епископъ, пріѣхавшій изъ Парижа, должно считаться благопристойнымъ.

Но молва объ этомъ происшествіи начала быстро распространяться, и уже на слѣдующее утро при каждой встрѣчѣ слышались вопросы: «А знаете вы, какъ нашъ новый епископъ ѣлъ вчера вечеромъ fondue?»—«Еще бы! онъ ѣлъ его ложкой; я это слышалъ отъ очевидца.» Городъ передалъ это деревнѣ, а черезъ три мѣсяца происшествіе стало извѣстно всей епархіи.

И, что замѣчательнѣе всего въ этой исторіи, такъ это—то, что она чуть было не поколебала вѣры нашихъ отцовъ. Появились еретики, которые приняли сторону ложки; но они скоро были забыты. Вилка восторжествовала, и уже по истеченіи цѣлыхъ ста лѣтъ одинъ изъ моихъ дѣдовъ потѣшался этой исторіей и съ неимовѣрнымъ смѣхомъ разсказывалъ о томъ, какъ нѣкогда Мадо ѣлъ fondue ложкой.

### Рецептъ fondue.

(Изъ бумагъ Тролльe, фогта Мудона въ Бернскомъ кантонѣ)

Отвѣсьте извѣстное число яицъ, смотря по числу вашихъ гостей. Потомъ возьмите кусокъ фрейбургскаго сыра, кото-

рый вѣситъ третью часть, и кусокъ масла, вѣсящаго шестую часть вѣса яицъ. Взбейте и перемѣшайте хорошенько яйца въ кастрюлѣ; положите туда масло и истертый или изрѣзанный на мелкіе кусочки сыръ.

Поставьте кастрюлю на огонь и мѣшайте лопаткой, пока эта смѣсь не сдѣлается достаточно густой, мягкой и тягучей. Положите немного, или вовсе не кладите соли, смотря потому, на сколько старъ сыръ, но кладите большую порцію перцу, который необходимъ для этого стариннаго кушанья. Подавайте его на столъ на тепломъ блюдѣ; прибавьте къ нему бутылку хорошаго вина, и вы познаете чудеса *).

---

## XVII.

### Ошибка.

Въ гостинницѣ «Ecu de France» въ Бургъ-ан-Брессъ царствовала всеобщая тишина, какъ вдругъ послышался грохотъ экипажа и появилась великолѣпная англійская карета, запряженная въ четыре лошади; въ ней болѣе всего бросались въ глаза двѣ чрезвычайно хорошенькія горничныя, которыя помѣщались на козлахъ.

Все это дало понять, что проѣзжій какой-нибудь лордъ, дѣлающій маленькую прогулку; Шико (такъ звали хозяина) съ фуражкой въ рукѣ немедленно бросился къ каретѣ; жена его стала около двери; служанки, сбѣгая съ лѣстницы, ри-

*) Во многихъ мѣстностяхъ въ составъ Fondue, помимо описанныхъ ингредіэнтовъ, входитъ еще бѣлое вино. Его нужно ѣсть непремѣнно на горячихъ тарелкахъ.

*К. Ф.*



сковали сломить шею; появились конюхи, разсчитывая, что имъ будетъ на водку.

Всѣ бросились помогать сойти горничнымъ, при чемъ тѣ принуждены были немного покраснѣть, такъ какъ слѣзть можно было только съ большимъ трудомъ; далѣе, карета разрѣшилась отъ бремени: во 1-хъ, толстымъ, коротенькимъ милордомъ съ краснымъ лицомъ и выпятившимся брюхомъ; во 2-хъ, двумя длинными, блѣдными, рыжими миссъ; въ 3-хъ, одной милэди, которая, казалось, находилась между первой и второй степенью чахотки.

Послѣдняя обратилась съ слѣдующими словами къ хозяину. «Г. трактирщикъ, сказала она, позаботьтесь о моихъ лошадяхъ. Дайте намъ комнату, а моимъ горничнымъ чего-нибудь прохладительнаго. Но все это должно стоить не дороже шести франковъ; берите это въ соображеніе.»

Едва только затихли звуки этой разсчетливой рѣчи, какъ Шико снова надѣлъ свой картузъ, жена его вернулась въ домъ, служанки опять принялись за свою работу.

Лошадей поставили въ конюшню и предложили имъ читать газеты; дамамъ указали комнату въ первомъ этажѣ, а къ услугамъ горничныхъ явилась бутылка весьма свѣжей воды и стаканы.

Но все таки условленные шесть франковъ были взяты съ гримасой; на нихъ смотрѣли, какъ на самое скудное вознагражденіе за причиненное безпокойство и обманутыя ожиданія.

---

## XVIII.

### Чудесныя дѣйствія одного классическаго обѣда.

«Ахъ, какъ я несчастливъ!» произнесъ печальнымъ тономъ одинъ гастрономъ королевскаго суда на Сенѣ. «Своего повара я оставилъ въ помѣстьѣ, куда думалъ вернуться и

самъ, но дѣла принуждаютъ меня остаться въ Парижѣ, и я предоставленъ теперь старой служанкѣ которая своей стряпней портитъ мой желудокъ. Жена довольна всѣмъ; дѣти еще очень молоды, чтобы что-нибудь понять въ этомъ; вареная говядина жестка, какъ подметка; жаркое совершенно сгорѣло;—меня одинаково влекутъ къ погибели и вертелъ и горшокъ.»

Такъ говорилъ онъ, проходя печальнымъ шагомъ черезъ площадь Дофинъ. Къ счастію для человѣчества, эти справедливыя жалобы были услышаны порфессоромъ, который въ жалующемся узналъ своего друга. «Вы не должны умирать,» сказалъ онъ голосомъ полнымъ любви мученику-судьѣ. «Въ особенности вы не должны умереть отъ такой болѣзни, которую я могу исцѣлить. Будьте завтра у меня на классическомъ обѣдѣ; общество будетъ весьма малочисленное. Послѣ обѣда сыграемъ партію въ пикетъ и постараемся его устроить такъ, чтобы всѣмъ было весело.»

Приглашеніе было принято; таинство гастрономическое совершилось по всѣмъ правиламъ, и съ того дня (23 іюня 1825 г.) профессоръ считаетъ себя счастливымъ, что сохранилъ для королевскаго придворнаго суда одну изъ его достойнѣйшихъ опоръ.

---

## XIX.

### Дѣйствія водокъ и опасности, которыя онѣ влекутъ за собою.

Искусственная жажда, о которой мы упоминали въ VIII главѣ и которую водки утоляютъ только на мгновеніе, современемъ такъ сильно укореняется, что многіе не могутъ



провести ночи безъ того, чтобы не пить и должны вставать съ постели, дабы утолить свою жажду.

Тогда эта жажда становится настоящей болѣзнью, и про индивидуума, который дошелъ до такого положенія, можно съ увѣренностью сказать, что онъ не проживетъ болѣе двухъ лѣтъ.

Разъ какъ-то въ Голландіи мнѣ пришлось ѣхать съ однимъ богатымъ купцомъ изъ Данцига, который въ продолженіи 50 лѣтъ велъ тамъ самую обширную мелочную торговлю водкой.

«Во Франціи кажется почти невѣроятнымъ, сказалъ мнѣ этотъ патріархъ, какъ значительна торговля, которую мы ведемъ болѣе столѣтія, передавая ее отъ отца къ сыну. Я внимательно наблюдалъ за рабочими, приходящими ко мнѣ. Если они предаются страсти къ водкѣ, которая, къ сожалѣнію, весьма распространена между нѣмцами, то они умираютъ почти всѣ одинаковымъ образомъ.»

«Сначала они только по утрамъ выпиваютъ по маленькому стакану водки, и этого бываетъ для нихъ достаточно въ продолженіи многихъ лѣтъ. Вообще этой привычкой обладаютъ почти всѣ рабочіе, и тотъ, кто бы не сталъ пить водки, былъ бы осмѣянъ своими товарищами. Потомъ они удваиваютъ порцію, т. е. выпиваютъ стаканъ утромъ и стаканъ въ полдень. Это количество удовлетворяетъ ихъ въ продолженіи двухъ или трехъ лѣтъ; потомъ они регулярно выпиваютъ утромъ, въ полдень и вечеромъ. Далѣе, они являются уже въ продолженіи всего дня и непремѣнно требуютъ водки, настоенной на гвоздикѣ. Какъ только они доходятъ до этого положенія, имъ остается жить не болѣе шести мѣсяцевъ. Они изсыхаютъ, заболѣваютъ лихорадкой, являются въ госпиталь, и вы ихъ болѣе уже не увидите.»

---

## XX.

### Кавалеры и аббаты.

Я уже два раза упоминалъ объ обоихъ этихъ классахъ гастрономовъ, которыхъ уничтожило время.

Такъ какъ со времени ихъ изчезновенія прошло уже болѣе тридцати лѣтъ, то большая часть нынѣшняго поколѣнія не видала ихъ.

Вѣроятно, въ концѣ этого столѣтія они снова появятся; но такъ какъ подобное явленіе потребуетъ столкновенія многихъ случайностей въ будущемъ, то я думаю, что только немногіе изъ нынѣшняго поколѣнія будутъ свидѣтелями этого воскресенія.

Слѣдовательно, я въ качествѣ изобразителя нравовъ долженъ удѣлить этимъ двумъ сословіямъ послѣдній штрихъ кисти; безъ дальнихъ хлопотъ я заимствую слѣдующее мѣсто у одного автора, который не смѣетъ мнѣ ни въ чемъ отказать *).

Титулъ кавалера по праву и обычаю могъ даваться только особамъ, имѣющимъ орденъ, или младшимъ сыновьямъ титулованныхъ домовъ. Но многіе кавалеры нашли выгоднымъ сами давать себѣ братскій поцѣлуй (self-created) и, если только они обладали благородной наружностью и получили хорошее образованіе, такъ въ то беззаботное время никто не обращалъ и вниманія на это.

Кавалеры по большей части были люди красивые. Шпагу они носили вертикально, голову поднимали высоко, вздергивали носъ и постоянно вытягивали ноги; они были игроками, любили затѣять ссору и составляли самую существенную часть поклонниковъ какой-нибудь модной дамы.

*) Это мѣсто заимствовано изъ «разсужденія о дуэли» того же Brillat-Savarin.



Они отличались блестящимъ мужествомъ и чрезвычайною страстью къ дуэлямъ. Часто достаточно было посмотрѣть на кого-нибудь изъ нихъ, и онъ уже дѣлалъ вамъ вызовъ.

Такъ кончилъ свои дни кавалеръ де С.., одинъ изъ извѣстнѣйшихъ въ свое время. Безъ всякой причины онъ добивается ссоры съ однимъ молодымъ человѣкомъ, который только-что прибылъ изъ Шаролля, и они дрались за Chaussée-d'Antin, гдѣ въ то время были большія болота.

Съ перваго-же шага С.... замѣтилъ, что онъ имѣетъ дѣло не съ новичкомъ; тѣмъ не менѣе онъ хотѣлъ испытать своего соперника; но при первомъ его движеніи шароллецъ нанесъ ему ударъ и съ такого силою, что кавалеръ упалъ мертвымъ. Его секундантъ и другъ долго разсматривалъ въ глубокомъ молчаніи ужасную рану и, уходя, воскликнулъ: «Какой великолѣпный четырехгранникъ! Славная рука у этого молодаго человѣка!» Таково было надгробное слово надъ умершимъ.

Въ началѣ революціонныхъ войнъ большинство кавалеровъ вступило въ ряды дѣйствующей арміи, другіе эмигрировали, остальные потерялись въ толпѣ. Не многихъ изъ оставшихся въ живыхъ можно узнать по выраженію лица. Но они весьма худы и ходятъ съ большимъ трудомъ. Они страдаютъ подагрой.

Когда какое нибудь благородное семейство имѣло много сыновей, то обыкновенно одинъ изъ нихъ предназначался церкви. Сначала онъ получалъ частныя вспомоществованія, которыя шли на его воспитаніе; потомъ онъ дѣлался каноникомъ, аббатомъ или епископомъ, смотря потому, насколько сознавалъ онъ себя способнымъ къ церковному служенію.

Таковъ былъ законный типъ аббатовъ. Но ихъ было много и ложныхъ; такъ, многіе молодые люди, имѣвшіе состояніе, не желая подвергаться опасностямъ, которыми была

преисполнена жизнь кавалеровъ, являясь въ Парижъ, именовали себя аббатами.

Ничто не могло быть проще этого; съ помощью незначительнаго измѣненія въ костюмѣ молодой человѣкъ пріобрѣталъ наружность бенефиціарія и считалъ себя за равнаго всѣмъ и каждому; являлись друзья, любовницы, покровители, такъ какъ каждый домъ имѣлъ своего аббата.

Аббаты были низкаго роста, толсты, круглы, прилично одѣты, любезны, любознательны, живы, вкрадчивы и гастрономы. Тѣ, которые еще и теперь живы, сдѣлались разжирѣвшими ханжами.

Счастливѣе настоятелей и аббатовъ-коммендаторіевъ не было никого; они пользовались почетомъ, деньгами, не имѣли начальства и ничего не дѣлали.

Если миръ продолжится еще долго, то можно надѣяться, что кавалеры появятся снова; но безъ важныхъ перемѣнъ въ церковныхъ дѣлахъ, аббаты погибли безвозвратно. Нѣтъ болѣе синекуръ! и мы вернулись къ принципамъ первоначальной церкви. Beneficium propter officium. *)

---

## XXI.

### СМѢСЬ.

«Г. совѣтникъ», сказала однажды одна старая маркиза изъ Faubourg St Germain, оборачиваясь къ другому столу, «какое вино вы предпочитаете: бургундское или бордосское?» «Madame, отвѣчалъ судья жреческимъ голосомъ, я съ та-

*) Синекурами назывались доходныя мѣста безъ должностей; такія-то мѣста папа, по представленію короля, давалъ духовнымъ лицамъ, которыя въ такомъ случаѣ назывались коммендаторіями.



кимъ удовольствіемъ изслѣдую отдѣльные акты этого процесса, что произнесеніе приговора откладываю всегда на недѣлю.»

Одинъ господинъ изъ Chaussée-d'Antin распорядился поставить на столъ въ числѣ прочихъ блюдъ арльскую калбасу неимовѣрной величины. «Отрѣжьте кусочекъ,» сказалъ онъ своей сосѣдкѣ; «подобная мебель, надѣюсь, служитъ рекомендаціей хорошаго дома.» «Калбаса дѣйствительно очень толста,» отвѣчала дама, лорнируя это чудовище, «жаль только, что она ни на что не походитъ.»

Люди съ большимъ умомъ особенно любятъ гастрономію; другіе не считаютъ себя способными къ такому занятію, которое состоитъ изъ совокупности сужденій и опытовъ.

Мадамъ Жанлисъ хвалится въ своихъ запискахъ тѣмъ, что она научилась отъ одной нѣмки, которая приняла ее очень хорошо, приготовленію семи великолѣпнѣйшихъ блюдъ.

Графъ де-ла-Пласъ изобрѣлъ превосходный способъ приготовленія земляники, который состоитъ въ томъ, что земляника смачивается апельсиннымъ сокомъ.

Другой ученый даже превзошелъ графа, прибавивъ апельсинную цедру. Тотъ же ученый при помощи одного лоскута, уцѣлѣвшаго отъ пожара, который разрушилъ александрійскую библіотеку, думаетъ доказать, что земляника, изготовленная подобнымъ способомъ, подавалась къ столу боговъ на горѣ Идѣ.

«Я не вижу многаго въ этомъ господинѣ», отозвался однажды графъ де М.... объ одномъ кандидатѣ, который недавно получилъ мѣсто, «онъ не имѣетъ понятія ни о сосиськахъ à la Richelieu, ни о котлетахъ à la Soubise.»

Одному господину, любящему выпить, предложили послѣ обѣда въ видѣ десерта виноградъ. «Благодарю,» отвѣчалъ онъ, отодвигая тарелку, «я не имѣю обыкновенія принимать свое вино въ видѣ пилюль.»

Одного знатока поздравляли съ полученіемъ мѣста директора прямыхъ налоговъ въ Периго. Разговоръ шелъ о томъ, какъ онъ будетъ благоденствовать въ странѣ трюфлей, куропатокъ, индѣекъ и т. под. «Ахъ, отвѣчалъ, вздыхая, печальный гастрономъ, «развѣ, въ самомъ дѣлѣ, можно жить въ странѣ, куда не заходитъ ни одна морская рыба?»

---

## XXII.

### День, проведенный среди обитателей горы св. Бернарда.

Была прекрасная лѣтняя ночь, время было около часа. Мы образовали изъ себя кавалькаду, насладившись сначала пламенной серенадой тѣхъ красавицъ, которыя имѣли счастіе намъ понравиться. Это было около 1782 г.

Мы выбрались изъ Belley и направлялись въ St. Sulpice, одинъ бернардскій монастырь, расположенный на одной изъ самыхъ высокихъ горъ той мѣстности и возвышающійся по крайней мѣрѣ на 5000 ф. надъ морскимъ уровнемъ.

Я былъ въ то время директоромъ въ одномъ музыкальномъ обществѣ любителей, состоявшимъ все изъ веселыхъ молодыхъ людей, обладавшихъ всѣми тѣми качествами, которыя могутъ дать молодость и здоровье.

«Милостивый государь,» сказалъ мнѣ однажды настоятель Сентъ-Сюльписа, отводя меня послѣ обѣда въ амбразуру окна, «вы были бы очень любезны, если бы вмѣстѣ съ своими друзьями не отказали намъ въ удовольствіи слышать музыку въ день св. Бернарда. Это придало бы празднику еще большую торжественность, а сосѣдямъ нашимъ доставило бы еще больше удовольствія, и вы имѣли бы честь быть первымъ Орфеемъ, посѣтившимъ наши высокія страны.»



Я не заставилъ повторять второй разъ этой просьбы, которая сулила много веселаго, и объявилъ свое согласіе кивкомъ головы, поколебавшемъ весь залъ. Annuit, et totum nutu tremefecit Olympum.

Всѣ предосторожности были приняты, и мы отправились очень рано, такъ какъ намъ предстоялъ путь, ужаснувшій бы даже тѣхъ отважныхъ путешественниковъ, которые пробуютъ взбираться на Монмартскій холмъ.

Монастырь расположенъ въ долинѣ, съ запада запертой горнымъ хребтомъ, а съ востока менѣе высокимъ холмомъ.

Западная вершина была покрыта еловымъ лѣсомъ, въ которомъ однажды буря сломала 36,000 стволовъ. *) Дно долины составлялъ обширный лугъ, на которомъ безъ всякаго порядка было распредѣлено нѣсколько групъ буковыхъ деревьевъ, представлявшихъ въ большомъ размѣрѣ модель столь любимыхъ англійскихъ садовъ

Мы явились въ монастырь на разсвѣтѣ и были приняты отцемъ келаремъ, на почтенномъ лицѣ котораго носъ воздымался, какъ обелискъ.

«Добро пожаловать, дорогіе гости!» говорилъ добрый патеръ, «нашъ настоятель будетъ очень радъ вашему пріѣзду. Онъ еще не просыпался, такъ какъ онъ очень утомился вчера; но все равно, пойдемте со мной. Вы увидите, что мы васъ дожидались».

Сказавъ это, онъ пошелъ впередъ, мы слѣдовали за нимъ, предполагая съ полнымъ правомъ, что онъ ведетъ насъ въ трапезную.

Тамъ намъ представился соблазнительный, истинно-клас-

---

*) Главное лѣсное управленіе сосчитало и продало ихъ; торговцы нажи..ись, монахи тоже; значительные капиталы пошли въ оборотъ, и на ураганъ никто не жаловался.

сическій завтракъ, который привлекъ къ себѣ все наше вниманіе.

Среди большаго стола, какъ церковь, возвышался пирогъ; съ сѣверной стороны его сосѣдомъ была холодная телятина, съ южной громадный окорокъ ветчины, съ восточной цѣлая гора масла въ формѣ монумента, а съ западной цѣлый лѣсъ артишокъ съ перцемъ. Кромѣ того, виднѣлись еще разнаго рода плоды, тарелки, салфетки, ножи и серебро въ корзинахъ. При концѣ стола помѣщались послушники и лакеи, готовые къ нашимъ услугамъ, хотя и удивленные немного тѣмъ, что мы такъ рано поднялись.

Въ углу трапезной мы замѣтили груду бутылокъ, числомъ болѣе ста, которыя безпрерывно охлаждались природнымъ источникомъ, журчавшимъ, какъ намъ показалось: «Evoë Bacche!» и если ароматъ кофе не щекоталъ нашихъ носовъ, то это было только потому, что въ тѣ героическія времена не имѣли обыкновенія пить кофе такъ рано.

Достопочтенный отецъ-келарь нѣкоторое время наслаждался нашимъ удивленіемъ; потомъ онъ обратился къ намъ съ слѣдующею рѣчью, которую мы сочли заранѣе сочиненною.

«Господа», сказалъ онъ, «я-бы съ удовольствіемъ остался въ вашемъ обществѣ, но я еще не отслужилъ своей обѣдни, а сегодня большая служба. Я бы собственно долженъ былъ приглашать васъ откушать, но ваши лѣта, путешествіе и свѣжій воздухъ нашихъ горъ позволяютъ мнѣ уклониться отъ этого. И такъ принимайтесь же веселѣе за то, что мы вамъ предлагаемъ отъ всего сердца. Я васъ покидаю и иду къ службѣ.» Съ этими словами онъ изчезъ.

Наступило время дѣйствовать, и мы принялись за дѣло съ такой энергіей, на которую резонно могъ разсчитывать отецъ-келарь, когда онъ указалъ на три утомляющія причины. Но что могли сдѣлать малосильные сыны Адама съ трапезой, которая, какъ кажется, была приготовлена для обитателей Сиріуса? Всѣ наши усилія были напрасны, и хотя мы объѣлись, все-таки оставили только едва замѣтные слѣды нашего присутствія.



Обезпечивъ себя вплоть до обѣда, мы разсѣялись по разнымъ мѣстамъ; я завалился на мягкую постель и проспалъ до обѣдни, подобно герою Rocroy и нѣкоторымъ другимъ героямъ, которые спали до самаго того мгновенія, какъ начаться битвѣ. Я былъ разбуженъ здоровеннѣйшимъ «братомъ», который чуть не вывихнулъ мнѣ руку, и побѣжалъ въ церковь, гдѣ уже все было на своихъ мѣстахъ.

Мы съиграли симфонію во время жертвоприношенія, пропѣли мотетъ при возношеніи даровъ и кончили квартетомъ на духовыхъ инструментахъ и, не смотря на плохія остроты надъ концертами любителей, надо сказать, что мы исполняли очень недурно.

Тутъ я кстати замѣчу, что люди, никогда ничѣмъ недовольные—попреимуществу невѣжды, которые только потому произносятъ такія рѣзкія сужденія, что надѣются, будто ихъ смѣлость заставитъ приписать имъ знаніе, пріобрѣсти которое у нихъ не хватаетъ мужества.

Похвалы, которыми насъ щедро награждали, мы принимали съ благосклонностію, и когда и настоятель поблагодарилъ насъ, мы сѣли за столъ.

Обѣдъ былъ приготовленъ во вкусѣ 15 ст.; entremets было мало, ничего лишняго не было; но за-то былъ прекрасный выборъ мяса, простыя, сытныя ragouts, хорошо изготовленное горячее и особенно зелень, распространявшая запахъ, котораго не знаютъ въ равнинахъ,—все это не дозволяло желать чего-нибудь болѣе.

О изобиліи, царствовавшемъ въ этой благодатной мѣстности, можно судить потому, что при второй перемѣнѣ было подано 14 различныхъ жаркихъ.

Десертъ былъ тѣмъ болѣе замѣчателенъ, что состоялъ между прочимъ изъ плодовъ, которые не растутъ на этой высотѣ и которые были доставлены изъ равнины: такъ какъ ради насъ было сдѣлано нападеніе на сады Machuraz, Morflent и других любимыхъ салнцемъ мѣстностей.

Въ спиртныхъ напиткахъ не было недостатка; но особаго упоминанія заслуживаетъ кофе. Онъ былъ прозраченъ, ароматиченъ и былъ поданъ не въ тѣхъ безобразныхъ сосудахъ, которые на берегахъ Сены носятъ названіе чашекъ, но въ красивыхъ и глубокихъ чашахъ; достопочтенные отцы окунули въ нихъ свои толстыя губы и стали прихлебывать оживляющій напитокъ съ такимъ шумомъ, который сдѣлалъ бы честь парѣ китовъ, разыгравшейся передъ бурей.

Послѣ обѣда мы отправились къ вечернѣ, во время которой мы исполняли антифоны, нарочно написанные мной для этого случая. Это была легкая музыка, какая и употреблялась въ то время, и я не отзываюсь о ней ни хорошо, ни дурно, ибо опасаюсь съ одной стороны излишней скромности, а съ другой вліянія родительскихъ чувствъ.

Этимъ закончили мы день оффиціальный. Сосѣди начали расходиться; другіе устроивали партіи въ разныя игры. Я предпочелъ прогулку и съ нѣсколькими друзьями, которые присоединились ко мнѣ, гулялъ по тому нѣжному дерну, который превосходитъ всѣ ковры вселенной; мы вдыхали въ себя свѣжій горный воздухъ, освѣжающій душу и настраивающій воображеніе къ романтическимъ представленіямъ. *)

Мы вернулись уже поздно; настоятель шелъ мнѣ на встрѣчу пожелать добраго вечера и покойной ночи. «Я думаю,» произнесъ онъ, пойти на покой; а вы кончайте вечеръ. Хотя я

*) Я испытывалъ это вліяніе постоянно при такихъ обстоятельствахъ и полагаю, что разряженность воздуха на горахъ позволяетъ обнаруживаться нѣкоторымъ сторонамъ мозговой дѣятельности, которыя не могутъ проявляться въ равнинѣ подъ гнетомъ тяжелаго воздуха.



и увѣренъ, что мое присутствіе мало стѣсняетъ нашихъ отцевъ; но я все-таки желалъ бы, чтобы они пользовались совершенной свободой: не всякій день — Бернардскій день. Завтра мы опять вернемся къ обыкновенному порядку. Cras iterabimus aequor (завтра снова въ море.)

Въ самомъ дѣлѣ, по уходѣ настоятеля, общество сдѣлалось живѣе и шумнѣе; послышались тѣ шутки и остроты, которыя составляютъ принадлежность монастырей и которыя не выражаютъ собою многаго; имъ смѣются, не зная почему.

Въ девять часовъ былъ поданъ ужинъ, превосходный и деликатный ужинъ, отстоявшій отъ обѣда на нѣсколько столѣтій.

Снова принялись за ѣду; началась болтовня, запѣлись веселыя пѣсни, и одинъ изъ отцовъ прочелъ нѣсколько стиховъ своей собственной фабрикаціи, которые право были не дурны для лысины.

Вдругъ, въ концѣ ужина, кто-то вскричалъ: «отецъ-келарь, гдѣ-же твое кушанье?» «Вѣрно!» отвѣчалъ достопочтенный келарь, «не понапрасну несу я обязанность келаря.» Онъ вышелъ и черезъ минуту вернулся въ сопровожденіи трехъ лакеевъ; изъ нихъ одинъ несъ великолѣпные поджаренные бутерброды, а остальные два несли столъ, на которомъ помѣщались блюдо съ пылающей водкой и сахаръ. Это замѣняло неизвѣстный еще въ тѣ времена пуншъ. Новыхъ пришельцевъ привѣтствовало громкое ура; поджаренные бутерброды были уничтожены, водка выпита, и когда на монастырской башнѣ часы пробили полночь, каждый отправился въ свою келью—вкусить сладость сна, на которую ему давало полное право многотрудное занятіе въ продолженіи дня.

Nota bene. Отецъ-келарь, о которомъ упоминается въ этомъ исторически-правдоподобномъ разсказѣ, уже состарѣлся къ тому времени, какъ былъ назначенъ новый настоя-

тель; онъ долженъ былъ прибыть изъ Парижа, и строгость, приписываемая ему, наводила на всѣхъ страхъ.

«Я относительно его спокоенъ, говорилъ почтенный патеръ, и если бы онъ даже былъ злѣе самаго чорта, то онъ все-таки никогда не осмѣлится отнять у старика ни его мѣста около камина, ни ключей отъ погреба.»

---

## XXIII.

### Счастливый путь.

Однажды я ѣхалъ верхомъ на моей доброй лошадкѣ la Joie по веселому склону Юры.

Это было въ самые мрачные дни революціи, и я отправлялся въ Dôle къ народному представителю Проту, чтобы получить отъ него охранительный листъ, который не допустилъ бы меня пространствовать сначала въ тюрьму, а потомъ на эшафотъ.

Около 11 часовъ утра я, прибывъ въ гостинницу городка или деревни Mont-sous—Vaudrey, приказалъ позаботиться о своей лошади и направился въ кухню, гдѣ увидѣлъ зрѣлище, которое должно было доставить удовольствіе каждому путешественнику.

Передъ яркимъ огнемъ вертѣлся вертелъ, роскошно убранный перепелами, дергачами и маленькими коростелями, которые всегда бываютъ очень жирны. Сокъ изъ этой великолѣпной дичи стекалъ на громадную хлѣбную корку, изготовленіемъ которой была занята рука какого-то охотника; а рядомъ съ этимъ помѣщался уже зажареный молодой пѣтухъ съ круглыми ребрами, пѣтухъ, о которомъ въ Парижѣ и понятія не имѣютъ и пріятный запахъ котораго въ состоя-



ніи былъ бы наполнить цѣлую церковь. «Хорошо!» сказалъ я самъ себѣ, оживленный этимъ видомъ, «провидѣніе еще не совсѣмъ покинуло меня; сорвемъ-ка еще этотъ цвѣтокъ на нашемъ тернистомъ пути, а умереть еще время будетъ.»

Въ то время, какъ я созерцалъ эту восхитительную картину, гигантская фигура хозяина расхаживала по кухнѣ, заложивъ руки за спину, онъ насвистывалъ какую-то пѣсенку. Я обратился къ нему. «Любезный,» сказалъ я, «вы мнѣ навѣрно не откажете въ хорошемъ обѣдѣ?» «Все славныя вещи:» отвѣчалъ онъ, «вареная говядина, картофельный супъ, передняя часть баранины, бобы.»

При этомъ неожиданномъ отвѣтѣ ужасъ отчаянія охватилъ меня. Извѣстно, что я не ѣмъ вареной говядины, такъ какъ въ ней совершенно нѣтъ сока. Картофель и бобы дѣлаютъ человѣка тучнымъ. А для того, чтобы раздирать жесткую баранину нужно имѣть стальные зубы. Подобный реэстръ блюдъ не могъ не привести меня въ отчаяніе и все мое несчастіе снова обрушилось на мою бѣдную голову.

Хозяинъ брасалъ на меня коварные взгляды и, казалось, отгадалъ причину моей досады. «Кому же предназначена вся эта дичь?» спросилъ я сердито. «Ахъ сударь! я не могу ею располагать. Она принадлежитъ господамъ судьямъ, вотъ уже десять дней дожидающимся здѣсь одной богатой дамы, которую они должны освидѣтельствовать. Вчера они окончили свое дѣло и празднуютъ сего дня благополучный исходъ его, что и породило вотъ этотъ обѣдъ.»

«Господинъ хозяинъ,» отвѣчалъ я по нѣкоторомъ размышленіи, «сдѣлайте для меня удовольствіе, скажите этимъ господамъ, что человѣкъ изъ хорошаго общества проситъ у нихъ какъ милости позволить ему пообѣдать вмѣстѣ съ ними. Я заплачу свою часть и буду чрезвычайно благодаренъ этимъ господамъ.» Я сказалъ это; хозяинъ ушелъ и не возвращался.

Но вскорѣ появился жирный, толстый, свѣжій, веселый человѣчекъ съ рыжими бакенбардами, который повертѣлся въ кухнѣ, заглянулъ въ горшки, снялъ крышку съ одной кастрюли и изчезъ снова.

«Хорошо!» сказалъ я самъ себѣ, «этотъ господинъ приходилъ для рекогносцировки.» Я началъ надѣяться, такъ какъ опытъ уже научилъ меня, что моя наружность не производитъ отталкивающаго впечатлѣнія.

Тѣмъ не менѣе, когда вернулся хозяинъ, сердце мое билось, какъ у кандидата при окончаніи выборовъ. Хозяинъ объявилъ мнѣ, что мое предложеніе чрезвычайно польстило господамъ судьямъ и что они дожидаются только меня, чтобы сѣсть за столъ.

Въ одинъ прыжокъ я очутился на верху, былъ принятъ весьма любезно и черезъ нѣсколько минутъ уже пожиналъ плоды своей находчивости.

Что за чудесный обѣдъ! Я не буду перечислять частностей; но пѣтушье фрикассе, превосходно изготовленное, которое можно найти только въ провинціи и такъ щедро снабженное трюфелями, что ихъ было бы достаточно для возстановленія силъ дряхлаго Титона,—это фрикассе заслуживаетъ особаго упоминанія.

Съ жаркимъ мы уже знакомы. Вкусъ его соотвѣтствовалъ его наружности. Оно было снято съ вертела совершенно вовремя и трудность, съ которою я могъ достигнуть до этого жаркаго, еще болѣе увеличила мое наслажденіе.

Десертъ состоялъ изъ ванилеваго крема, отличнаго сыра и превосходныхъ плодовъ. Все это мы запивали легкимъ виномъ, краснымъ какъ гранатъ, потомъ эрмитажемъ, далѣе виномъ de paille, одинаково сладкимъ и крѣпкимъ. И наконецъ, все это увѣнчалъ чудесный кофе, изготовленный тѣмъ весельчакомъ, который приходилъ высматривать меня; этотъ любезный господинъ предложилъ къ кофе нѣсколько вердюн-



скихъ ликеровъ; ящикъ, въ которомъ они помѣщались, представлялъ нѣчто въ родѣ ковчега, и ключемъ отъ этого сокровища владѣлъ только онъ одинъ.

Но обѣдъ былъ не только очень вкусенъ и сытенъ, онъ былъ такъ же и очень веселъ. Поговоривъ нѣкоторое время съ должною осторожностью о дѣлахъ страны, мои собесѣдники принялись за обоюдныя остроты и шутки, и этимъ дали мнѣ нѣсколько понять свою прошлую жизнь. Они очень мало говорили о томъ дѣлѣ, которое соединило ихъ вмѣстѣ; но за то разсказывали забавныя исторіи, пѣли веселыя пѣсни. Я самъ пропѣлъ нѣсколько новыхъ стиховъ и произнесъ даже impromptu, который, какъ обыкновенно, встрѣтилъ большое одобреніе. Вотъ онъ:

Qu'il est doux pour les voyajeurs
De trouver d'aimables buveurs.
C'est une vraie beatitude.
Entouré d'aussi bons enfants,
Ma fois je passerais ce'ans,
Libre de toute inquiétude,
Quatre jours,
Quinze jours,
Trente jours,
Une année,
Et benirais ma destinée.

Если я привожу здѣсь это стихотвореніе, то это не потому, чтобы я считалъ его дѣйствительно хорошимъ; я уже, слава Богу, написалъ много лучшихъ и могъ бы такъ-же исправить и это; я привожу его для того, чтобы показать моимъ читателямъ, что тотъ, кто былъ такъ веселъ въ сообществѣ съ революціоннымъ комитетомъ, непремѣнно долженъ былъ обладать головой и сердцемъ Француза.

Уже около четырехъ часовъ прошло съ тѣхъ поръ, какъ

мы сѣли за столъ, когда мы занялись рѣшеніемъ вопроса, какимъ образомъ намъ провести вечеръ. Предложено было сдѣлать довольно продолжительную прогулку, чтобы помочь пищеваренію, по возвращеніи сыграть партію въ l'hombre и такъ дожидаться ужина, который долженъ былъ состоять изъ форелей и изъ наиболѣе представительныхъ остатковъ обѣда.

Къ сожалѣнію, я долженъ былъ отказаться отъ всѣхъ этихъ предложеній. Солнце, склонявшееся къ горизонту, напоминало мнѣ, что я долженъ отправляться. Господа судьи настаивали настолько, насколько это позволяла деликатность, и когда я имъ замѣтилъ, что ѣду совершенно не ради своего удовольствія, они безпрекословно отпустили меня.

Безъ сомнѣнія, читатель уже угадалъ, что они и слышать не хотѣли о моемъ участіи въ платежѣ; не предлагая мнѣ никакихъ докучливыхъ вопросовъ, они проводили меня до моей лошади, гдѣ мы и разстались послѣ самаго дружественнаго прощанья.

Если кто нибудь изъ тѣхъ, которые въ то время приняли меня съ такимъ радушіемъ, еще живъ и если ему попадется въ руки эта книжка, то пусть онъ узнаетъ, что черезъ 30 лѣтъ эта глава была писана съ самой искренней благодарностью.

Счастье никогда не ходитъ въ одиночку, и мое путешествіе имѣло такой исходъ, на который я едва ли могъ разсчитывать.

На самомъ дѣлѣ, во Протѣ я встрѣтилъ человѣка, весьма предубѣжденнаго противъ меня. Онъ смотрѣлъ на меня съ коварной улыбкой, и я думалъ, что онъ тотъ часъ-же велитъ меня схватить; но я былъ далекъ отъ страха; и послѣ нѣкоторыхъ объясненій его пріемы, казалось, немного смягчились.



Я совершенно не принадлежу къ числу тѣхъ, которыхъ страхъ ожесточаетъ, и полагаю, что Протъ вовсе не былъ злымъ человѣкомъ; но онъ былъ человѣкъ мало способный, и не зналъ, что подѣлать съ тою ужасною властію, которая была ему предоставлена; это былъ ребенокъ, вооруженный палицею Геркулеса.

Г. Амондрю, имя котораго я упоминаю здѣсь съ большимъ удовольствіемъ, стоило большаго труда уговорить Прота на ужинъ, въ которомъ бы и я также принялъ участіе. Хотя онъ и явился, но такъ поздоровался со мной, что я не зналъ, что подумать.

Немного лучше я былъ принятъ г-жею Протъ, которой я не преминулъ засвидѣтельствовать свое почтеніе. Обстоятельства, при которыхъ я представился, возбудили въ ней по крайней мѣрѣ интересъ любознательности.

Послѣ первыхъ же словъ, она спросила меня, люблю ли я музыку. О, нежданное счастье! Казалось, музыка доставляла ей высшее наслажденіе; а такъ какъ я самъ хорошій музыкантъ, то сердца наши бились созвучно.

Разговоръ начался еще до ужина, и мы съ воодушевленіемъ продолжали его. Она говорила мнѣ о новыхъ пьесахъ, я зналъ ихъ всѣ на перечетъ; она говорила мнѣ о любимыхъ операхъ, я зналъ ихъ наизусть; она поименовывала знаменитѣйшихъ композиторовъ, большинство ихъ я видѣлъ лично. Словомъ, она не въ состояніи была прекратить разговоръ, такъ какъ уже въ продолженіи долгаго времени ей не приходилось встрѣчать никого, съ кѣмъ бы можно было потолковать о предметѣ, о которомъ она трактовала какъ любительница (въ послѣдствіи я узналъ, что она была учительницей пѣнія.)

Послѣ ужина она принесла тетрадь съ нотами; она пѣла, я пѣлъ, мы пѣли оба; никогда я не выказывалъ такой старательности, никогда не испытывалъ большаго удовольствія.

Г. Протъ уже нѣсколько разъ заговаривалъ о томъ, что пора кончить бесѣду; но мадамъ Протъ мало обращала вниманія на его слова и мы гудѣли, какъ двѣ трубы, дуэтъ изъ «ложной магіи:»

«Ты помнишь ли о праздникѣ веселомъ?

Наконецъ г. Протъ отдалъ приказъ разойтись. Нельзя было не кончить; но при прощаньи мадамъ Протъ сказала мнѣ: «гражданинъ! человѣкъ, изучающій подобно вамъ изящныя искусства, не можетъ измѣнить своему отечеству. Я знаю, вы чего-то просите у моего мужа; вы получите это, я вамъ обѣщаю.»

При этихъ утѣшительныхъ словахъ, я горячо поцѣловалъ ея руку и, въ самомъ дѣлѣ, на слѣдующее утро я получилъ охранительный листъ, подписанный и запечатанный по узаконенной формѣ.

Цѣль моего путешествія была достигнута. Я гордо возвращался домой; гармонія, эта прелестная дочь неба, отдалила мое переселеніе въ вѣчность на довольно продолжительное число лѣтъ.

---

## XXIV.

## Поэзія.

Nulla placere diu, nec vivere carmina possunt,
Quae scribuntur aquae potoribus. Ut male sanos
Adscripsit Liber Satyris Faunisque poëtas,
Vina fere dulces oluerunt mane Camoenae.
Laudibus arguitur vini vinosus Homerus;
Ennius ipse pater nunquam nisi potus ad arma
Prosiluit dicenda: «Forum putealque Libonis



Mandabo siccis; adimam cantare severis.»
Hoc simul edixit, non cessavere poëtae
Nocturno certare mero, puere diurno

Horat. Epist. 1. 19.

(Стихи, написанные людьми, пьющими только воду, не могутъ ни долго нравиться, ни долго жить. Съ тѣхъ поръ, какъ богъ виноградниковъ присоединилъ мечтальныхъ поэтовъ къ числу сатировъ и фавновъ, съ тѣхъ поръ сладкое дыханіе музъ уже съ ранняго утра пахнетъ виномъ. Гомеръ такъ усердно превозноситъ вино, что мы не можемъ не заподозрить его въ страсти къ вину. Даже самъ отецъ Энній никогда не начиналъ воспѣвать дѣянія римскихъ героевъ, не напившись напередъ. «Всѣмъ трезвымъ я указываю на площадь вблизи Путеаля въ Либонѣ; воспрещаю стихотворствовать всѣмъ трезвымъ». Съ тѣхъ поръ, какъ я шутя сказалъ это, поэты не перестаютъ пить съ утра до ночи, и отъ нихъ всегда пахнетъ виномъ.)

Если бы я имѣлъ время, то составилъ бы сборникъ гастрономическихъ стихотвореній отъ временъ грековъ и римлянъ до нашихъ дней и раздѣлилъ бы ихъ по историческимъ періодамъ, дабы показать ту связь, которая всегда соединяла искусство писать хорошія стихи съ хорошимъ столомъ.

Чего я не успѣлъ сдѣлать *), сдѣлаютъ другіе;—мы тогда увидимъ, какимъ образомъ столъ всегда настраивалъ лиру и отсюда почерпнемъ отличное доказательство того вліянія, которое матерія оказываетъ на духъ.

До половины 15 ст. предметомъ подобныхъ стихотвореній служитъ восхваленіе Вакха и его даровъ; такъ какъ пить

*) Если я не ошибаюсь, то это будетъ третье твореніе, создать которое я предоставляю моимъ наслѣдникамъ. 1. Монографія тучности. 2. Теоретическое и практическое разсужденіе о завтракахъ во время охоты. 3. Хронологическое собраніе гастрономическихъ стихотвореній.

вино, и пить очень много, считалось въ то время высшею степенью гастрономическаго наслажденія, до какой только можно было достигнуть. Но дабы расширить кругъ творчества, воспѣвали еще любовь; въ подобномъ сообществѣ любовь, конечно, не могла себя хорошо чувствовать.

Открытіе новаго свѣта и завоеванія, бывшія слѣдствіемъ этого открытія, произвели новый порядокъ вещей.

Сахаръ, кофе, чай, шоколадъ, ликеръ и различныя смѣси, сдѣлали изъ хорошаго обѣда предметъ болѣе сложный, въ которомъ вино составляетъ болѣе или менѣе постороннее дѣло; такъ какъ въ завтракѣ чай можетъ очень хорошо замѣнить вино *)

И такъ, поэтамъ нашего времени открытъ болѣе широкій путь, они могутъ воспѣвать всѣ прелести обѣда, не утопая въ то же время въ винной бочкѣ; и много миленькихъ стишковъ воспѣли уже новыя сокровища, которыми обогатилась гастрономія.

Подобно другимъ, и я открылъ книжку этихъ пѣсенъ и наслаждался благоуханіемъ этой невѣсомой жертвы; но въ то время, какъ я дивился таланту и оцѣнивалъ благозвучіе стиховъ, мнѣ было особенно пріятно видѣть, что всѣ поэты подчиняются моей любимой системѣ, ибо большая часть этихъ стиховъ написана для обѣда, во время или послѣ обѣда.

Я надѣюсь, что искусные мастера гастрономической поэзіи воспользуются тою частью моего владѣнія, которую я имъ завѣщаю; въ эту минуту я удовольствуюсь тѣмъ, что предложу моимъ читателямъ нѣсколько стихотвореній, выбранныхъ мною совершенно произвольно; я буду помѣщать рядомъ съ ними коротенькія примѣчанія, дабы читатель не ломалъ голову надъ тѣмъ, что побудило меня выбрать именно эти, а не другія стихотворенія.

*) Англичане и голландцы ѣдятъ за завтракомъ хлѣбъ, масло, рыбу, ветчину, яйца, говядину и запиваютъ все это исключительно чаемъ.



### Пѣснь Демокара на празднествѣ Денія.

Эта пѣснь заимствована изъ «Путешествія въ Грецію молодаго Анахарсиса»; этой причины достаточно.

Мы будемъ пить, Вакху пѣснь споемъ!

Онъ любитъ наши танцы, онъ любитъ наши пѣсни, онъ гаситъ зависть, ненависть и печаль; онъ творецъ соблазнительницъ-грацій и прелестныхъ амуровъ.

Мы будемъ пить, любить и Вакху пѣснь споемъ!

Будущность еще не настала, настоящее скоро пройдетъ, кратковременный періодъ жизни есть время наслажденія.

Мы будемъ пить, любить и Вакху пѣснь споемъ!

Мудрые въ своей глупости, богатые удовольствіями, мы можемъ попирать ногами землю и ея обширныя пустоты; и пусть во время сладкаго опьяненія, которое разливаетъ такое довольство по всему нашему тѣлу,

Мы будемъ пить и Вакху пѣснь споемъ!

(Путешествіе въ Грецію молодаго Анахарсиса т. II, гл. 25).

Слѣдующая пѣснь сложена Ракановъ, однимъ изъ древнѣйшихъ нашихъ поэтовъ; она полна прелести и мудрости, служила образцомъ для многихъ изъ позднѣйшихъ пѣсней и кажется моложе своего метрическаго свидѣтельства.

### Къ Маньяру.

Къ чему напрасно намъ трудиться?
Всю жизнь, мой другъ, пусть будетъ литься
Сокъ нашихъ виноградныхъ лозъ.

Самъ Ганимедъ, слуга безсмертныхъ.
Напитковъ болѣе завѣтныхъ
Къ столу ихъ никогда не несъ.

—

Года проходятъ за годами,
Прошла и молодость съ лѣтами;
Но этотъ сокъ насъ оживлялъ
Отъ колыбели до могилы.
Вліяньемъ чудной своей силы
Онъ страхъ за будущее гналъ,
Ошибки прошлаго прощалъ
И въ настоящемъ утѣшалъ.

—

Полнѣй, Маньяръ, наполнимъ чашу!
Пусть улыбнется старость наша!
Лишитъ насъ счастья смерть одна!
Напрасны жалобы, моленья....
Не измѣнить судьбы рѣшенье!
И сколько слезъ ты не прольешь,
Прошедшихъ дней ты не вернешь:
Ужь чаша выпита до дна!

—

Приливъ одинъ для всѣхъ морей!
Весна на смѣну зимнихъ дней
Идетъ въ роскошномъ одѣяньи.
Рѣка несется все впередъ;
Никто волнъ быстрыхъ не вернетъ!
Пройдутъ года, настанетъ старость;
Не возвратится наша младость
И прошлыхъ дней очарованье.



Царей, помазанниковъ божьихъ
И голяковъ, червей ничтожныхъ.
Смерть одинаково сражаетъ.
Не умолимы, грозны Парки!
Будь то рабы, будь то монархи—
Коса богинь не разбираетъ!

—

Ни что́ имъ твердость основанья,
Ни что́ имъ крѣпость сочетанья....
Онѣ все рушатъ съ наслажденьемъ.
Такъ будемъ пить, Маньяръ, отнынѣ,
Пока три грозныя богини
Насъ не умчатъ съ тобой въ забвенье!

Слѣдующая пѣснь написана самимъ профессоромъ, который положилъ ее такъ же и на музыку. Но онъ не отдавалъ ее граверамъ, хотя ему было бы очень пріятно встрѣтить свое произведеніе на всѣхъ фортепіано; впрочемъ, по неслыханному счастливому стеченію обстоятельствъ ее можно пѣть и—я увѣренъ въ этомъ—ее будутъ пѣть на мотивъ изъ оперы: «Орфей въ аду».

### Выборъ наукъ.

Не будемъ гнаться мы за славой.
Она несправедлива къ намъ;
Сочтемъ исторію забавой,
Въ ней счастья не найти людямъ.
Отцами въ утѣшенье
Дано для насъ вино
Вино одно оно
Достойно уваженья!

—

Я наблюдалъ когда-то звѣзды,
Да заблудился въ небесахъ.
(Исходъ достойный для невѣжды,
Хотя жестокъ, увы и ахъ!)
Потомъ я химію избралъ.
Но — чтобы чортъ ее побралъ!
Одно полезно лишь искусство:
Умѣть обѣдъ готовить вкусно.
Товарищъ вѣрный, твой поэтъ
Тебѣ, тебѣ шлетъ свой привѣтъ!

—

Въ юности читалъ я много,—
Ахъ, я сдѣлался сѣдой!
Награжденья-же иного
Не добился головой.
Исповѣдую я лѣность.
О, какая-жь это прелесть,
На постели развалясь,
Намъ понѣжничать подъ часъ!

—

И въ медицину погрузился,
Хотѣлъ всю суть вещей постичь,
Но тотчасъ ясно убѣдился,
Что медицина та же дичь!
И предпочелъ я ей науку,
Что учитъ сладко ѣсть и пить:
Она отъ насъ прочь гонитъ скуку
И помогаетъ долго жить.

—

Если сердце истомится,
Тяжело застонетъ грудь,



Тогда нужно намъ влюбиться
И любовь откроетъ путь,
Полный радостей, веселья....
Ахъ, любовь есть наслажденье!
Только пользуйтесь съ умѣньемъ
Этимъ кроткимъ упоеньемъ.

Слѣдующую строфу я привожу потому, что былъ свидѣтелемъ ея творенія. Трюфели—это кумиръ дня; но можетъ быть именно это-то обожаніе и не дѣлаетъ намъ чести.

### Impromptu.

Чтобъ не быть неблагодарнымъ,
Сокомъ искристымъ, янтарнымъ
Наши кубки вспѣнимъ мы,
И воскликнемъ: Vivant трюфли!
Эти перлы нашей кухни
Вѣдь не даромъ намъ даны.
Ихъ благое провидѣнье
Намъ даруетъ въ подкрѣпленье
Нашей плоти немощной.
А безъ трюфлей ароматныхъ,
Хоть невзрачныхъ, но пріятныхъ
Иногда — хоть волкомъ вой!

Сочиненіе господина Воскари де Виллъпленъ, отличнѣйшаго гастронома и любимаго ученика профессора.

Я окончу стихотвореніемъ, которое относится къ XXVI главѣ.

Хотѣлось было мнѣ положить его на музыку, но я остался недоволенъ исполненіемъ. Можетъ быть другой въ этомъ отношеніи будетъ успѣшнѣе, особенно если онъ до извѣстной

степени экзальтируетъ себя. Но пусть онъ помнитъ, что гармонія должна быть могучая и потрясающая, а въ двухъ послѣднихъ строфахъ должно показать, что болѣзнь усиливается.

### Предсмертная борьба.

### Физіологическій романсъ.

Увы! мои чувства ужъ жизнь оставляетъ,
И кровь леденѣетъ, и мутны глаза.
Лизета, припавъ къ изголовью, рыдаетъ
И ловитъ съ тоскою послѣдній мой вздохъ.
Друзьями покинутъ.... А въ будущемъ близкомъ
Меня ждетъ одна гробовая доска.
Чу! попъ ужъ стучится.... вотъ докторъ подходитъ....
Ахъ, смерть ужъ близка!

Молитва напрасна. .. открою я душу —
Но дара словеснаго больше ужъ нѣтъ.
Въ ушахъ я мелодію чудную слышу,
Въ глазахъ же мелькаетъ блистательный свѣтъ.
Но вотъ ничего я не вижу.... Все тихо....
Лишь вздохъ одинокій раздался слегка
И вылетѣлъ странствовать въ мірѣ холодномъ....
Ахъ, смерть ужъ близка!

---



## XXV.

### Ганрьенъ де Пансей.

Мнѣ хотѣлось первому поднять вопросъ объ открытіи гастрономической академіи. Но боюсь, что меня уже предупредили. Объ этомъ можно заключить изъ слѣдующаго происшествія, которое случилось уже болѣе 15 лѣтъ тому назадъ.

Президентъ Ганрьёнъ де Пансей, остроумная веселость котораго такъ чудно блистала сквозь ледяную кору старости, однажды сказалъ тремъ знаменитымъ ученымъ нашего времени (Лапласу, Шапталю и Бертолету): «Изобрѣтеніе новаго кушанья, которое бы поддерживало аппетитъ и увеличивало наше наслажденіе, я считаю событіемъ болѣе важнымъ, чѣмъ открытіе новой звѣзды, которыхъ и безъ того мы видимъ не мало».

«Я дотолѣ — продолжалъ этотъ сановникъ — не буду достаточно ни почитать наукъ, ни защищать ихъ, пока не увижу въ академіи наукъ повара».

Этотъ любезный президентъ всегда разсуждалъ съ своими великими друзьями по предмету моего сочиненія. Кромѣ того хотѣлъ дать мнѣ мотто и говорилъ, что «Духъ законовъ» не открылъ для Монтескьё дверей академіи. Отъ него же я узналъ, что профессоръ Беріа-Сенъ-При написалъ романъ Онъ обратилъ мое вниманіе на ту главу, гдѣ я говорю о поварскомъ искусствѣ эмигрантовъ. Поэтому я посвящаю ему слѣдующія строфы, которыя должны служить справедливой оцѣнкой и похвалой его исторіи.

## Стихи

къ портрету г. Ганрьенъ де Пансей.

Жизнь посвятя трудамъ полезнымъ,
Мужъ разума, науки,
Не забывалъ и быть любезнымъ,
И былъ врагомъ онъ скуки.

Въ 1814 году президентъ Ганрьенъ былъ назначенъ министромъ юстиціи. Чиновники этого министерства еще помнятъ отвѣтъ, который онъ далъ имъ, когда они въ первый разъ представлялись ему.

«Господа!» сказалъ онъ имъ отеческимъ тономъ, который такъ приличенъ его великой душѣ и старости. «Вѣроятно я прослужу такъ недолго, что не въ состояніи буду быть для васъ полезнымъ. Но будьте увѣрены, что я не буду вамъ вредить».

## Лишенія.

Историческая элегія.

Прародители рода человѣческаго! За одно яблочко вы погубили себя. Чего-же бы не сдѣлали вы за индѣйскаго пѣтуха съ трюфелями! Но въ земномъ раю не было ни поваровъ, ни кандитеровъ.

*Жаль мнѣ васъ!*

Могущественные Цари! Вы разрушили славную Трою, и слава о храбрости вашей долго гремѣла въ пѣсняхъ; но, увы, вашъ столъ былъ чисто собачій. Вы были воспитаны на говядинѣ и свининѣ и не имѣли понятія ни о прелести Matelotte, ни о наслажденіи fricassée изъ цыплятъ.

*Жаль мнѣ васъ!*



Аспазія, Хлоя и всѣ, красоту которыхъ прославилъ греческій рѣзецъ къ отчаянію новѣйшихъ красавицъ! Ваши прелестные ротики никогда не вкушали сладости Meringue съ ванилью и розами. Пряники были у васъ величайшимъ лакомствомъ.

*Жаль мнѣ васъ!*

Восхитительныя весталки! Вы преисполнены цѣломудрія и ужасныхъ страданій. Но если бы вы могли вкусить тѣ сахарные соки, которые подкрѣпляютъ душу, тѣ вареные плоды, которые сопротивляются временамъ года, и наконецъ—ароматные кремы,—это чудо нашего времени!

*Жаль мнѣ васъ!*

Римскіе банкиры,—опекуны всего свѣта! Ваши прославленныя столовыя ни разу не видали ни сочныхъ желе—этого высочайшаго наслажденія праздныхъ, ни тѣхъ разнообразныхъ сортовъ льда, которыми умѣряется жаръ тропиковъ.

*Жаль мнѣ васъ!*

Непобѣдимые, прославленные Миннезенгерами, Паладины! Вы разсѣкали гигантовъ, освобождали дамъ и уничтожали цѣлыя арміи; но вамъ ни разу не удалось предложить черноокой плѣнницѣ стаканъ шипучаго шампанскаго, мадеры или ликёра—этого открытія великихъ временъ древности. Вы воспитаны были на пивѣ и настойкахъ.

*Жаль мнѣ васъ!*

Аббаты въ клобукахъ и съ посохами! Вы щедры на раздачу въ займы благосклонности неба. Страшные крестоносцы! Вы вооружались для уничтоженія сарацинъ. Но всѣ вы никогда не знавали ни сообщающаго силы шеколада, ни благовонія арабскихъ бобовъ, освѣжающихъ мысль.

*Жаль мнѣ васъ!*

Великолѣпныя владѣтельницы замковъ! Въ отсутствіе крестоносцевъ вы возвели на вершину почестей своихъ духовныхъ отцевъ и пажей; но вы не могли раздѣлять съ ними ни прелестнаго бисквита, ни сладкихъ макаронъ.

Жаль мнѣ васъ!

Наконецъ всѣ вы начавшіе свое гастрономическое поприще съ 1826 года! Вы находите насыщеніе въ наполненіи желудка и придумываете новыя блюда. Но вамъ не удастся вкусить тѣхъ открытій, которыя приготовлены науками въ подарокъ **1900** году,—ни минеральныхъ яствъ, ни соковъ, полученныхъ отъ давленія ста атмосферъ. Вы не увидите тѣхъ новостей, которыя принесетъ еще неродившійся путешественникъ изъ неоткрытой еще, или по крайней мѣрѣ неизслѣдованной части земли.

Жаль мнѣ васъ!

## АДРЕСЪ

### ГАСТРОНОМАМЪ СТАРАГО И НОВАГО СВѢТА.

Милостивые государи! Мой трудъ имѣетъ цѣлію открыть всѣмъ глаза на начала той науки, столпами и украшеніемъ которой вы служите.

Я курю фиміамъ предъ гастрономіей,—этой богиней, украшенной звѣздною короной, богиней, которая возвышается надъ своими сестрами, какъ нимфа Калипсо надъ хороводомъ окружающихъ ее нимфъ.

Близко ужъ время, когда подымутся къ небу изящныя колоннады храма гастрономіи, который будетъ лучшимъ украшеніемъ всемірной столицы. Въ немъ будутъ раздаваться голоса ваши, ваши дары будутъ обогащать его,—и если предсказанная оракулами академія будетъ основана на неизмѣнныхъ началахъ наслажденія и необходимости, то вы просвѣщенные гастрономы и вы пріятные собутыльники будете ея членами или корреспондентами.



Обратите вашъ свѣтлый ликъ къ небу, вы сильны, вы величественны, и все съѣдобное лежитъ предъ вами.

Трудитесь, мм. гг., учитесь для пользы науки, работайте изъ собственнаго интереса и, если сдѣлаете какое нибудь важное открытіе, то благосклонно сообщите его

ВАШЕМУ ПОКОРНѢЙШЕМУ СЛУГѢ,

сочинителю гастрономическихъ разсужденій.

КОНЕЦЪ.

# ПРИЛОЖЕНІЕ.

Брилья-Саверенъ не разъ обращалъ вниманіе ученыхъ и химиковъ на научныя основанія кухни. Не разъ указывалъ онъ на тѣ чрезвычайные успѣхи въ политико-экономическомъ отношеніи, къ какимъ приведетъ правильное употребленіе разсѣянныхъ по всей землѣ пищевыхъ веществъ, если ими тщательно займутся.

Я не колеблюсь помѣстить здѣсь пять статей Либиха и одну Лемана, которыя во всѣхъ отношеніяхъ соотвѣтствуютъ этимъ взглядамъ Брилья-Саверена. Первая статья Либиха написана о мясномъ бульонѣ, теперь приготовляемомъ въ южно-американскихъ Пампасахъ фабричнымъ способомъ, вторая—о искусственномъ молокѣ для грудныхъ младенцевъ; третья—о супѣ для больныхъ, описаніе говяжьяго холоднаго экстракта; четвертая—о улучшенномъ черномъ хлѣбѣ и пятая—о научномъ способѣ приготовленія кофе. Статья Лемана говоритъ о приготовленіи хлѣба изъ проросшихъ хлѣбныхъ зеренъ.

Наша книга пріобрѣтаетъ поэтому пять новыхъ достоинствъ. Благодаря ей новорожденные избавятся отъ послѣдствій изсяканія материнскаго молока, и такимъ образомъ ея вліяніе окажется на умноженіи народонаселенія, рабочей силы, а благосостояніе и цивилизація увеличатся. Раціональное питаніе придастъ рабочимъ силы въ борьбѣ за существова-



ніе. Прогоняющій сонъ кофе доставитъ новое возбужденіе для мозговъ ученыхъ, вслѣдствіе чего возвышенныя мысли родятся на свѣтъ и будутъ разрѣшены до сихъ поръ неслыханныя проблеммы. Людямъ больнымъ и истощеннымъ предложатся удивительно дѣйствительныя, питательныя и укрѣпляющія вещества и наконецъ рабочимъ въ городахъ и селахъ дадутъ улучшенный черный хлѣбъ. Кто можетъ похвалиться, что оказалъ человѣчеству подобную услугу?

К. Фогтъ.

---

## 1. Мясной экстрактъ.

Со времени изслѣдованій надъ мясомъ въ 1847 г., я постоянно старался возбудить фабрикацію мяснаго экстракта по описанному мною методу въ странахъ, гдѣ говядина дешевле, чѣмъ у насъ. Съ тѣхъ поръ, какъ баварскими врачами введено употребленіе мяснаго экстракта (его не должно смѣшивать съ консомэ или бульонными плитками) вполнѣ обнаружилась его цѣлебная сила, какъ въ случаяхъ нарушеннаго питанія и пищеваренія, такъ и при тѣлесной слабости. Чтобы дать понятіе о распространенности этого врачебнаго средства, можетъ быть, достаточно только упомянуть, что въ придворной мюнхенской аптекѣ требовали говяжьяго экстракта для этой цѣли ежегодно около 5000 фунтовъ. Достойно вниманія также то, что большая часть мяснаго экстракта въ баварскихъ аптекахъ продается безъ рецептовъ докторовъ—несомнѣнный признакъ, что это лѣкарство сдѣлалось домашнимъ средствомъ, къ которому испытавшіе его благодѣтельное дѣйствіе сами возвращались при подобныхъ же разстрой-

ствахъ здоровья. Часто это очень бѣдные люди, совсѣмъ не расположенные расходовать деньги на лѣкарство,—но и тѣхъ не пугаетъ высокая цѣна его (**1** фл. **12** кр. за унцъ).

Въ госпиталяхъ и больницахъ, въ которыхъ, какъ извѣстно, очень часто приготовленный хорошій мясной бульонъ крадутъ служители и ассистенты, главный врачъ, благодаря мясному экстракту, можетъ дать своимъ паціентамъ безжирный мясной отваръ произвольной крѣпости.

Парментьеръ и Прустъ много лѣтъ тому назадъ предлагали мясной экстрактъ для употребленія во французской арміи.

Парментьеръ говоритъ: «мясной экстрактъ съ виномъ укрѣпляетъ тяжело раненныхъ солдатъ ослабѣвшихъ отъ большой потери крови; одинъ пріемъ мгновенно поднимаетъ упавшія силы и даетъ возможность перенести раненыхъ на перевязочный пунктъ.»

«Не выдумано болѣе счастливаго изобрѣтенія, говоритъ Прустъ, какъ укрѣпляющее лѣкарство; какой сильнѣйшій возбуждающій элексиръ сравнится съ дозой неподдѣльнаго мяснаго экстракта, распущеннаго въ стаканѣ добраго вина! Изысканныя лакомства гастрономіи — всѣ для баловней счастья! Не должны ли мы на нашихъ перевязочныхъ пунктахъ имѣть что-нибудь для несчастныхъ, осужденныхъ судьбой изъ-за насъ терпѣть ужасъ долгой предсмертной агоніи въ снѣгу, грязи или болотѣ?»

Въ извѣстномъ смыслѣ хлѣбъ имѣетъ питательность мяса, но послѣднее содержитъ въ своихъ растворимыхъ составныхъ частяхъ вещества, производящія на организмъ дѣйствія, свойственныя только животной діэтѣ. Эти вещества, не находящіяся въ растительной пищѣ, именно и суть составныя части мяснаго экстракта, и понятно, что прибавка ихъ къ растительной пищѣ дастъ ей равную цѣну съ животной. Хлѣбъ, сваренный съ водой и солью, въ своей питательности



нѣчто иное, чѣмъ супъ, состоящій изъ говяжьяго бульона, хлѣба и соли.

Фунтъ мяснаго экстракта содержитъ растворимыя составныя части **30**-ти фунтовъ мяса (а съ прибавкой костей **40** фунтовъ). Если для **128** солдатъ въ походѣ сварить фунтъ его съ ломтями хлѣба, картофелемъ и солью, то выйдетъ такой крѣпкій говяжій супъ, какого не подадутъ вамъ въ лучшемъ отелѣ. Кофе и чай, хотя сами по себѣ и хороши, однако не могутъ совершенно замѣнить мясной экстрактъ. Въ крѣпостяхъ и во флотѣ, гдѣ люди питаются соленымъ и копченымъ мясомъ, мясной экстрактъ есть единственное средство вознаграждать тѣ важныя составныя части, которыя мясо теряетъ при соленьи, и придавать ему полную питательность свѣжей говядины; точно также онъ необходимъ и въ путешествіи. Но особенно онъ важенъ для домашняго хозяйства какъ въ деревняхъ, такъ и въ городахъ, въ особенности въ Германіи, гдѣ не могутъ обойтись безъ супа. Въ Германіи слѣдовало бы ѣсть говядину жареною и готовить супъ изъ мяснаго экстракта, но высокая цѣна послѣдняго, какъ напримѣръ у насъ, представляетъ едва преодолимое затрудненіе.

Ввозъ мяснаго экстракта въ Европу изъ странъ, гдѣ мясо почти не имѣетъ никакой цѣны, за половину или треть европейской цѣны составилъ бы для европейскаго населенія истинное благодѣяніе *).

---

*) Г. Джемсъ Кингъ, одинъ изъ умнѣйшихъ колонистовъ Австраліи, пріобрѣвшій большую славу въ дѣлѣ акклиматизаціи винограда въ этой части свѣта, пишетъ мнѣ слѣдующее (Irrawang near **Raymond** Terraec, New Wales, 26 Oct. 1850). «Здѣшнія окрестности представляютъ превосходныя пастбища. Рогатый скотъ и овцы безчисленны и дешевы; тысячи ихъ каждый мѣсяцъ убиваются, а мясо ихъ вываривается для добыванія

Въ Подоліи, Буэносъ-Айресѣ и Австраліи я обратилъ вниманіе на фабрикацію мяснаго экстракта и всегда готовъ былъ учить желающихъ приготовлять его и давать имъ совѣты. Мои пятнадцатилѣтнія усилія не принесли никакихъ плодовъ; наконецъ назадъ тому два года явилась надежда осуществить мои желанія. Весной 1862 года посѣтилъ меня г. Жиберъ изъ Гамбурга, инженеръ, занимавшійся постройкой дорогъ и другихъ сооруженій. Онъ много лѣтъ пробылъ въ Южной Америкѣ и между прочимъ въ Урагваѣ, гдѣ единственно ради кожи и жира бьются сотни тысячъ овецъ и быковъ. Онъ разсказывалъ мнѣ, какъ мучительно для него было воспоминаніе о Европѣ при видѣ такого мотовства мяса, изъ котораго только самомалѣйшая часть употребляется для соленія, огромнѣйшая же остальная бросается въ рѣку. Онъ прибавлялъ, что всегда въ немъ было пылкое желаніе употребить это мясо съ пользою. Тамъ попались ему на глаза мои «Письма о химіи», въ которыхъ говорилось о мясномъ экстрактѣ *).

---

жира. Питательная часть мяса отбрасывается какъ безполезная; самая лучшая часть говядины стоитъ не болѣе половины пенни (1½ крейцера) за фунтъ.»

*) Конечно не нужно упоминать о томъ, что люди, которые займутся приготовленіемъ для продажи мяснаго экстракта, совершенно не достигнутъ своихъ цѣлей, если не будутъ старательно и добросовѣстно избѣгать недостатковъ своихъ предшественниковъ. Получасовой варки изрубленнаго мяса съ 8 или 10 частями воды достаточно, чтобы растворить всѣ его существенныя составныя части. Бульонъ, прежде его выпариванія, должно весьма тщательно избавить отъ всего жира, который впослѣдствіи горькнетъ; выпариваніе должно совершать въ водяной банѣ. Мясной экстрактъ никогда не бываетъ жесткимъ или ломкимъ, но мягокъ и сильно притягиваетъ изъ воздуха влагу. Выварка мяса можетъ совершаться въ чистомъ мѣдномъ котлѣ; для выпариванія же должно выбирать сосудъ изъ фарфора. Если цѣ-



Для этого онъ поѣхалъ въ Мюнхенъ и рѣшилъ, что если изучитъ фабрикацію мяснаго экстракта, то возвратится въ Америку, чтобы тамъ основать такое же заведеніе для его добыванія.

Вѣроятность еще разъ хлопотать понапрасну не удержала меня ревностно заниматься съ г. Жиберомъ и познакомить его со всѣмъ, что касается приготовленія мяснаго экстракта. Въ отношеніи практическаго изученія онъ нашелъ здѣсь самое удобное мѣсто, такъ какъ нигдѣ, кажется, не представлялось такого благопріятнаго случая, какъ здѣсь, гдѣ въ придворной аптекѣ экстрактъ готовился еженедѣльно.

Я рекомендовалъ г. Жибера начальнику аптеки, моему другу, г-ну профессору Др. Петтенкоферу, который услужливо дозволилъ г. Жиберу входъ въ лабораторію аптеки и объяснилъ ему на практикѣ всѣ подробности пріемовъ.

Это было весьма важно для его предпріятія; онъ возвратился въ Урагвай лѣтомъ 1863 года. Около года прошло прежде чѣмъ онъ добрался туда съ приготовленными въ Берлинѣ аппаратами,—что представляло большія затрудненія, какъ при упаковкѣ и отправкѣ этихъ новыхъ вещей, такъ и при приведеніи ихъ въ порядокъ, — и тогда только могла начаться фабрикація. Едва ли когда либо чувствовалъ я бóльшую радость, чѣмъ та, которую испыталъ, получивши отъ него мѣсяцъ тому назадъ письмо, извѣщавшее, что первый продуктъ его фабрикаціи мяснаго экстракта посланъ имъ въ Европу.

Г. Жиберъ выразилъ мнѣ желаніе назвать экстрактъ моимъ именемъ, такъ какъ онъ приготовленъ по моей методѣ; я позволилъ ему, но замѣтилъ при этомъ, что если его про-

---

на фунта себѣ не обойдется дороже прусскаго талера, то мясной экстрактъ можно считать навѣрное выгоднымъ предметомъ торговли.

дуктъ будетъ содержать малѣйшій слѣдъ жира (отъ чего онъ получитъ прогорклый вкусъ) или самое вещество сомнительнаго качества, какъ обыкновенныя бульонныя плитки или консомэ (отъ чего онъ плѣснѣетъ и теряетъ дознанную неизмѣняемость настоящаго экстракта въ высокой температурѣ и во влажномъ воздухѣ), *) то я тотчасъ же первый оффиціально объявлю его негоднымъ.

Въ замѣнъ этого Др. Петтенкоферъ и я обѣщали ему, если захочетъ онъ посылать въ Мюнхенъ добытое имъ количество мяснаго экстракта (онъ считаетъ его ежемѣсячно отъ 5000 до 6000 ф.), всякую его посылку подвергать анализу безъ всякаго за то вознагражденія и, если она будетъ соотвѣтствовать требованіямъ науки, свидѣтельствовать ея доброкачественность; второе условіе состояло въ томъ, чтобы онъ пускалъ въ продажу фунтъ мяснаго экстракта не выше трети существующей на него цѣны въ Европѣ.

Мы не ссужали нашихъ именъ для помощи денежной спекуляціи. Это предложеніе естественно должно существовать только на первое время ввоза экстракта въ Европу, такъ какъ можно предположить, что публика, разъ познакомившись со свойствами неподдѣльнаго экстракта, составитъ о немъ свое собственное мнѣніе и болѣе не будетъ имѣть нужды въ удостовѣреніи химика.

Первая проба экстракта около 80 ф. изъ говядины и 30 ф.

*) Множество случайностей предстоятъ неизмѣняемости мяснаго экстракта въ неблагопріятныхъ условіяхъ: въ сыромъ, холодномъ погребѣ и сыромъ, тепломъ воздухѣ; но если продуктъ чистъ, онъ отъ этого не подвергается плѣсени, и я имѣю предъ собой пробу изъ придворной аптеки и отъ г. капитана Фриделя (изъ санитарной коммиссіи), которая въ теченіи 8—15 лѣтъ сохранялась закупоренною неплотной пробкой и бумагой, въ ней не оказалось никакого признака вредной перемѣны.



изъ баранины пришла нѣсколько дней тому назадъ въ Мюнхенъ и мы были вполнѣ удовлетворены, ибо она оказалась превосходной, чего и должно было ожидать отъ мяса дикихъ быковъ и овецъ. Мы надѣемся, что и другое условіе, на которомъ мы пожелали давать наши рекомендаціи, именно цѣна экстракта (треть существующей цѣны въ Европѣ) также оправдаетъ наши ожиданія.

## 2. Искусственное молоко.

(Составъ этого супа для дѣтей основывается на томъ, въ пятой статейкѣ упоминаемомъ, правилѣ, что всякая пища должна состоять изъ двухъ главныхъ группъ веществъ: образователей крови (какъ напримѣръ — казеинъ въ молокѣ) и жира или жирообразователей (какъ масло и молочный сахаръ); далѣе, неорганическія соли должны предлагаться въ такомъ количествѣ, какое требуется для питанія и что, наконецъ, вещества должны поступать въ желудокъ дитяти въ томъ же растворимомъ видѣ и въ такомъ же между собою отношеніи, въ какомъ они находятся въ молокѣ.)

К. Ф.

Составъ молока непостояненъ; содержаніе въ немъ казеина, молочнаго сахара и жира измѣняется вмѣстѣ съ пищей, которою кормятъ субъекта. По анализу Гайдлена молоко здоровой женщины содержитъ въ 100 частяхъ: 3,1 казеина, 4,3 молочнаго сахара и 3,1 жира. Женское молоко вообще бѣднѣе казеиномъ коровьяго.

Если принять, что 10 частей жира производятъ въ животномъ организмѣ такое же согрѣвающее дѣйствіе какъ 24 части крахмала, а 18 частей молочнаго сахара какъ 16 частей крахмала, то съ помощію этихъ чиселъ мы сравнимъ питательность молока съ питательностью муки хлѣбныхъ растеній,

если жиръ и молочный сахаръ выразимъ въ ихъ эквивалентахъ съ крахмаломъ. Мы найдемъ, что:

Кровотворящихъ веществъ

| | |
|---|---|
| Въ женскомъ молокѣ . . . . . . . . . . . . . . . . . | 1. |
| Въ свѣжемъ коровьемъ молокѣ . . . . . . . . . . . | 1. |
| Въ снятомъ. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . | 1. |
| Въ пшеничной мукѣ . . . . . . . . . . . . . . . . . | 1. |

Теплотворныхъ веществъ

| | |
|---|---|
| Въ женскомъ молокѣ. . . . . . . . . . . . . . . . . | 3,8. |
| Въ свѣжемъ коровьемъ . . . . . . . . . . . . . . . | 3. |
| Въ снятомъ. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . | 2,5 |
| Въ пшеничной мукѣ . . . . . . . . . . . . . . . . . | 5. |

Женское молоко бѣднѣе коровьяго солями, но оно реагируетъ болѣе щелочно и содержитъ много свободной щелочи, которая въ различныхъ сортахъ молока есть кали.

Очевидно, что мы легко можемъ вычислить смѣсь изъ молока и муки (молочная каша), которая бы содержала такое же отношеніе между кровотворящими питательными веществами и теплородными, какъ въ женскомъ молокѣ (именно 1: 3,8); но въ иныхъ случаяхъ смѣсь эта не можетъ замѣнить женскаго молока, ибо пшеничная мука реагируетъ кислѣе и содержитъ гораздо менѣе щелочи, чѣмъ женское молоко и (мы должны это замѣтить) менѣе сколько требуется для нормальнаго кровотворенія. Такъ какъ крахмалъ негоденъ для пищи дитяти и превращеніемъ его въ сахаръ въ желудкѣ возложится лишняя работа на организмъ, то отъ нея онъ былъ бы избавленъ, если бы превратить крахмалъ сначала въ растворимую форму сахара и декстрина. Это легко можно произвести, прибавивши къ пшеничной мукѣ извѣстное количество



солода. Если изъ молока и пшеничной муки сварить крутую кашу и положить въ нее извѣстное количество солода, то смѣсь, спустя нѣсколько минутъ, станетъ жидка и приметъ сладкій вкусъ.

На этомъ превращеніи крахмала въ сахаръ и добавленіи щелочи въ молоко основывается приготовленіе новаго супа, который я теперь хочу описать.

Продажное снятое молоко содержитъ рѣдко болѣе 11 процентовъ постоянныхъ горючихъ веществъ (4 казеина, 4,5 сахара, 2,5 жира); 10 частей коровьяго молока, 1 часть пшеничной муки и 1 часть солода составятъ смѣсь, которая очень близко подходитъ по питательности къ женскому молоку.

Кровотворящія составныя части:

| | | | |
|---|---|---|---|
| 10 | частей коровьяго молока . . . . | сод. | 0,4. |
| 1 | » пшеничной муки . . . . . | » | 0,14. |
| 1 | » солода . . . . . . . . . . | » | 0,7. |
| | | | 0,61. |
| | | | = 1. |

Теплотворныя составныя части:

| | | | |
|---|---|---|---|
| 10 | частей коровьяго молока . . . . | сод. | 1,00. |
| 1 | » пшеничной муки . . . . . | » | 0,74. |
| 1 | » солода . . . . . . . . . . | » | 0,58. |
| | | | 2,32. |
| | | | = 3,8. |

Солодъ содержитъ 11 процентовъ кровотворящихъ веществъ, изъ которыхъ только 7 частей переходятъ въ супъ.

Такъ какъ пшеничная мука и солодъ содержатъ щелочи гораздо менѣе, чѣмъ женское молоко, то, при приготовленіи супа, послѣдней (щелочи) должно прибавить. Я нашелъ, что

прибавки $7^1/_4$ грановъ двууглекислаго калія или 3 граммовъ, т. е. 45 грановъ раствора углекислаго калія, содержащаго 11 процентовъ углекислаго калія, достаточно, чтобы нейтрализовать кислыя реакціи обоихъ сортовъ муки. Приготовляютъ супъ такимъ образомъ:

Кладутъ въ небольшой горшокъ по вѣсу 1 часть пшеничной муки ($^1/_2$ унца) и, постоянно помѣшивая, подливаютъ мало-по-малу въ небольшихъ количествахъ молоко, не давая мукѣ свертываться въ комки. Тщательно помѣшивая, нагрѣваютъ эту смѣсь до кипяченія, кипятятъ отъ 3 до 4 минутъ и снимаютъ сосудъ съ огня. Отвѣшиваютъ потомъ 1 часть ($^1/_2$ унца) солода, тщательно перемѣшиваютъ это съ 45 гранами (3 граммами) упомянутаго раствора кали и съ 2 частями воды и эту смѣсь прибавляютъ къ молочной кашицѣ, безпрестанно помѣшивая; далѣе покрываютъ сосудъ, чтобы избѣжать быстраго охлажденія и полчаса даютъ спокойно стоять.

Полезно послѣ присыпкѣ солода поставить сосудъ въ горячую, почти кипящую воду, такъ чтобы смѣсь дольше оставалась горячею, отъ чего она будетъ жидка и сладка. Потомъ ставятъ эту смѣсь въ другой разъ на огонь, даютъ ей разъ вскипѣть и процѣживаютъ супъ чрезъ проволочное или волосяное сито, на которомъ остаются отруби солода.

Тѣмъ, которые знакомы съ процессомъ приготовленія сусла, не требуется напоминать, что температура послѣ всыпки солода не должна переходить 66° Цельзія (93° F.—53° R.). Въ выше изложенномъ процессѣ время, потребное для взвѣшиванія и смѣшиванія воды съ солодомъ, разсчитано такъ, что по прибавленіи ихъ къ горячей молочной кашицѣ смѣсь будетъ имѣть температуру не болѣе 66° Ц.

Слѣдующій способъ приготовленія проще и, какъ утверждаютъ кухарки, удобнѣе выше приведеннаго.



Отвѣшиваютъ 1 лотъ пшеничной муки, 1 лотъ солода и $7^1/_2$ грановъ двууглекислаго калія; сначала смѣшиваютъ это, потомъ приливаютъ 2 лота воды и наконецъ 10 лотовъ молока; нагрѣваютъ при постоянномъ помѣшиваніи при очень умѣренной температурѣ до тѣхъ поръ, пока смѣсь станетъ сгущаться, въ этотъ моментъ удаляютъ сосудъ съ огня и мѣшаютъ въ теченіи 5 минутъ, ставятъ опять на огонь и снимаютъ, когда наступитъ новое сгущеніе и наконецъ доводятъ все это до кипѣнія. Послѣ отдѣленія отрубей изъ молока посредствомъ частаго сита супъ готовъ для употребленія.

Пшеничная мука. Берутъ обыкновенную незатхлую муку, но непросѣянную, которая богаче крахмаломъ просѣянной. Вмѣсто муки полезно брать пшеницу и молоть на кофейной мельницѣ; пшеничныя зерна довольно вязки и трудно превращаются въ мелкій порошокъ, если ихъ предварительно хорошо не высушить на желѣзномъ листѣ — въ такомъ случаѣ онѣ мелятся легче. Примѣшавшіяся къ пшеничнымъ зернамъ сѣмяна сорной травы должно отдѣлить.

Солодъ. У каждаго пивовара можно легко достать ячменнаго солода. Въ Германіи и по крайней мѣрѣ въ Мюнхенѣ солодъ сушится такъ сильно, что крахмалъ многихъ зеренъ является полу-обожженымъ. Этотъ солодъ, употребляемый для супа, даетъ ему вкусъ хлѣба, который не непріятенъ. Солодъ обыкновенно содержитъ много примѣси сорныхъ сѣмянъ, которую должно выбирать. Обыкновенная кофейная мельница служитъ для превращенія зеренъ солода въ муку, отъ которой, сверхъ того, должно посредствомъ не слишкомъ частаго сита отдѣлять отруби. Солодъ, получаемый изъ ячменя, нужно предпочитать тому, который добывается изъ овса, пшеницы или ржи.

Углекислый калій. Для полученія раствора служитъ обыкновенный аптечный kali depuratum. Растворяютъ въ

фунтѣ (16 унцовъ) воды 2 унца kali carbonicum depuratum. Если берутъ колодезную воду, то обыкновенно осаждается нѣсколько углекислой извести; по прошествіи часа жидкость станетъ совершенно свѣтлою и прозрачною. Углекислый калій долженъ быть чистъ и сухъ.

Примѣчаніе. Для избѣжанія скучнаго взвѣшиванія муки, замѣчу, что верхомъ полная столовая ложка пшеничной муки вѣситъ приблизительно $^1/_2$ унца (1 лотъ), полная по края столовая ложка солода вѣситъ также $^1/_2$ унца.

Для измѣренія раствора калія служитъ обыкновенный наперстокъ, который вмѣщаетъ почти около 3 граммовъ (45 грановъ, 28 кубическихъ центиметровъ) раствора калія.

Для измѣренія воды и молока можно свѣсить въ аптекѣ въ обыкновенномъ бокалѣ 2 унца молока и 5 унцовъ воды и, замѣтивши уровень обѣихъ жидкостей, наклеить снаружи полоску бумаги.

Если супъ изготовленъ правильно, то онъ сладокъ, какъ молоко, и дальнѣйшей прибавки сахара не нужно; онъ вдвое гуще женскаго молока. Если супъ нагрѣтъ былъ до кипѣнія, то онъ удерживаетъ свои хорошія качества въ теченіи 24 часовъ. Въ противномъ случаѣ онъ окисается и свертывается какъ молоко; если же просрочить прибавку калія, то онъ свертывается еще прежде закипанія.

Ближайшимъ поводомъ къ приготовленію только-что описаннаго супа было то, что одинъ изъ моихъ внуковъ не могъ питаться молокомъ своей матери, а другой, кромѣ молока своей матери, нуждался въ концентрированной пищѣ.

Въ моемъ и также въ другихъ здѣшнихъ семействахъ, гдѣ супъ этотъ принятъ, онъ былъ признанъ за превосходное питательное средство, и я самъ часто наслаждаюсь за завтракомъ супомъ, приготовленнымъ изъ двухъ частей солода (безъ пшеничной муки) и десяти частей молока, пополамъ съ чаемъ; съ кофе онъ замѣняетъ очень хорошіе сливки.



Супъ этотъ имѣетъ слабый вкусъ муки или солода; къ нему дѣти такъ скоро привыкаютъ, что эту пищу предпочитаютъ всякой другой.

Здѣшній врачъ докторъ Фогель, имѣющій обширную дѣтскую практику, пытался ввести этотъ супъ въ семейства бѣдныхъ людей; но попытка эта не имѣла никакого успѣха, потому что крутая молочная каша отъ прибавки солода теряетъ свою густоту и становится жидкою. Эти господа воображаютъ, что питательность состоитъ въ связи съ крутизною каши и отъ прибавки солода уменьшается.

Ю. Либихъ.

### 3. Супъ для больныхъ.

На порцію этого супа берутъ полфунта говядины изъ недавно убитаго животнаго (рогатаго скота или куръ), мелко рубятъ его, тщательно смѣшиваютъ съ $1^1/_8$ фунта дистиллированной воды, къ которой прибавляютъ 4 капли чистой соляной кислоты и отъ $^1/_2$ до 1 четверти лота поваренной соли и тщательно смѣшиваютъ. По прошествіи часа бросаютъ массу на конусообразное волосяное сито, какія встрѣчаются обыкновенно во всѣхъ кухняхъ, и жидкость процѣживается безъ употребленія гнета или пресса. Стекающая мутная жидкость выливается снова въ сито до тѣхъ поръ, пока жидкость не сдѣлается совершенно прозрачною. На остатокъ мяса въ ситѣ вливаютъ по немногу полфунта дистиллированной воды. Получаютъ такимъ образомъ около фунта жидкости (холоднаго говяжьяго экстракта) краснаго цвѣта и пріятнаго вкуса мяснаго бульона. Больные ѣдятъ этотъ супъ изъ чашекъ и холодный, по желанію; его нельзя нагрѣвать, ибо въ теплѣ онъ мутнѣетъ и осаждаются вязкіе сгустки албумина мяса и красящаго вещества крови.

Пораженіе въ моемъ домѣ одной молодой осьмнадцатилѣтней дѣвушки тифомъ подало поводъ къ составленію этого супа; оно было вызвано замѣчаніемъ моего домашняго доктора (Др. Фейфера), что въ извѣстной стадіи развитія этой болѣзни большое затрудненіе, которое предстоитъ побѣдить врачу, состоитъ въ недостаточномъ пищевареніи, вслѣдствіе какъ ненормальнаго состоянія пищеварительнаго аппарата, такъ и недостатка питательныхъ веществъ, потребныхъ для кровотворенія и пищеваренія. Въ обыкновенно приготовляющемся посредствомъ варенія мясномъ бульонѣ недостаетъ всѣхъ тѣхъ составныхъ частей мяса, которыя необходимы для образованія албумина крови, и яичный желтокъ, который прибавляли, очень бѣденъ этими веществами, потому что содержитъ въ себѣ $82^1/_2$ процента воды и жира и только $17^1/_2$ процентовъ въ немъ равнаго или очень похожаго на яичный бѣлокъ вещества; притомъ, послѣ изысканій Мажанди, по крайней мѣрѣ сомнительно, равенъ ли онъ по своей питательности албумину мяса. Новый мясной бульонъ кромѣ албумина мяса содержитъ извѣстное количество красящаго вещества крови и въ томъ числѣ много большее количество желѣза, необходимаго для образованія кровяныхъ тѣлецъ, и наконецъ помогающую пищеваренію соляную кислоту.

Большое препятствіе для употребленія лѣтомъ этого мяснаго бульона составляетъ то, что онъ измѣняется отъ тепла; онъ приходитъ всецѣло въ броженіе, какъ сахарная вода съ дрождями, хотя не пріобрѣтаетъ неприятнаго запаха; весьма важно бы знать, какое вещество способствуетъ этому. Вымачиваніе мяса, слѣдовательно, должно происходить въ совершенно холодной водѣ и въ прохладномъ мѣстѣ. Ледяная вода и кромѣ того охлажденіе льдомъ снаружи вполнѣ удаляютъ это затрудненіе. Прежде всего должно тщательно смотрѣть за тѣмъ, чтобы мясо брать свѣжее, а не лежавшее нѣсколько дней.

Употребленіе мяснаго бульона принято въ здѣшнемъ городскомъ госпиталѣ и въ частной практикѣ лучшихъ здѣшнихъ врачей (Мюнхенскихъ), какъ-то докторами Гитль и Фейферъ.



Я, можетъ быть, не сталъ бы придавать этому обыкновенному случаю большую гласность, чѣмъ онъ заслуживаетъ, если бы для меня новый, а для моего семейства особенно важный случай, вполнѣ не убѣдилъ меня въ большой питательности этого супа; отсюда произошло естественное желаніе провѣрить его пользу въ обширныхъ размѣрахъ и сдѣлать доступными его благодѣтельныя дѣйствія для другихъ больныхъ. Молодая замужняя женщина, которая вслѣдствіе воспаленія яичниковъ не могла употреблять твердой пищи, питалась исключительно этимъ бульономъ въ продолженіи двухъ мѣсяцевъ до полнаго возстановленія ея здоровья. Въ это время она явно возстановила свои силы. Больные обыкновенно безъ всякаго возраженія употребляютъ супъ только пока они больны; какъ же скоро они въ состояніи ѣсть другую пищу— онъ становится имъ противенъ, что должно быть происходить отъ цвѣта и слабаго запаха мяса. Поэтому для многихъ бы полезно подкрашивать супъ подожженнымъ сахаромъ и прибавлять стаканъ лучшаго краснаго французскаго бордо.

### 4. Улучшеніе ржанаго хлѣба.

Извѣстно, что клейковина хлѣбныхъ растеній въ сыромъ состояніи претерпѣваетъ перемѣну; мягкая, эластичная и нерастворимая въ водѣ въ свѣжемъ состояніи при продолжительномъ соприкосновеніи съ водой теряетъ эти свойства; сохраняемая нѣсколько дней въ водѣ, постепенно уменьшается въ объемѣ, пока наконецъ не образуется мутная слизистая жидкость, которая съ крахмаломъ не образуетъ болѣе тѣста.

Образованіе тѣста необходимо обусловливается способностью клейковины дѣлать воду клейкою и приводить ее въ то состояніе, въ какомъ она находится напримѣръ въ животной

ткани, въ мясѣ и въ свернувшемся яичномъ бѣлкѣ, въ которыхъ всосавшаяся вода не размачиваетъ сухихъ тѣлъ. Подобную же перемѣну испытываетъ клейковина хлѣба въ залежавшейся мукѣ; въ этомъ случаѣ мука, какъ вещество въ высокой степени жадное до воды, привлекаетъ влагу изъ воздуха и мало-по-малу уменьшается ея тѣстообразовательная способность, а слѣдовательно и свойства печенаго изъ нея хлѣба. Только искусственной сушкой и изолированіемъ отъ воздуха можно предупредить это зло. Ржаная мука подвергается такой перемѣнѣ также скоро, даже, можетъ быть, скорѣе, чѣмъ пшеничная.

Около 24 лѣтъ тому назадъ (смотри Кульмана Annal. der Physik. u. Chemie von Poggendorff. Bd. XXI, S. 447) у бельгійскихъ хлѣбопековъ вошелъ въ обычай способъ, изъ слегшейся муки приготовлять хлѣбъ съ качествами приготовленнаго изъ чистѣйшей и лучшей муки. Средство это состоитъ въ прибавкѣ къ мукѣ мѣднаго купороса или квасцевъ. Дѣйствіе обоихъ при печеніи хлѣба основано на томъ, что они при нагрѣваніи съ измѣненной клейковиной, сдѣлавшейся растворимой въ водѣ, образуютъ химическое соединеніе, отъ чего она опять возвращаетъ всѣ свои утраченныя качества, становится нерастворимою.

Отношенія хлѣбной клейковины къ казеину, съ которымъ она имѣетъ такъ много общихъ свойствъ, побудили меня къ нѣсколькимъ попыткамъ, которыя имѣли цѣлью оба вышеназванныя вещества, столь вредныя какъ для здоровья, такъ и для питательности хлѣба, замѣнить однимъ средствомъ, самимъ по себѣ безвреднымъ, но равносильнымъ тѣмъ. Это средство есть чистая, насыщенная при низкой температурѣ известковая вода. Приливши къ назначенной для тѣста мукѣ известковой воды и положивши въ нее закваски, тѣсто предоставляютъ само себѣ; броженіе идетъ совершенно также, какъ и безъ известковой воды. Въ надлежащее время оста-



токъ муки примѣшивается къ выкисшему тѣсту; хлѣбъ кладутъ въ форму, пекутъ какъ обыкновенный и получаютъ прекрасный, кислый, плотный, мягкій, мелконоздреватый, не водянистый, превосходнаго вкуса хлѣбъ, который рекомендуется всѣми употреблявшими его.

Отношеніе муки къ известковой водѣ какъ 19 : 5, т. е. для 100 фунтовъ муки берутъ отъ 26 до 27 ф. или отъ 13 до 13½ литровъ известковой воды. Этого количества недостаточно для образованія тѣста и, естественно, нужно прилить еще обыкновенной воды. Когда теряется кислый вкусъ хлѣба, то должно значительно увеличить прибавку соли, чтобы придать хлѣбу надлежащій вкусъ.

Что касается до содержанія извести въ хлѣбѣ, то извѣстно, что одного фунта извести достаточно, чтобы приготовить болѣе 600 фунтовъ известковой воды. Въ хлѣбѣ, приготовленномъ по описанному способу, ее столько же, сколько и въ равной по вѣсу мукѣ изъ сѣмянъ бобовъ. На утрату мукой питательности можно смотрѣть какъ на физіологическую истину, добытую посредствомъ изслѣдованія и опыта, и по всему, что мы знаемъ въ этомъ дѣлѣ видно, что причина лежитъ въ недостаткѣ извести, необходимой для образованія костей. Сѣмяна хлѣбныхъ растеній богаче стручковыхъ плодовъ фосфорной кислотой, но бѣднѣе известью. Это обстоятельство объясняетъ, можетъ быть, иные болѣзненные симптомы, которые ощущаютъ дѣти въ деревняхъ или тюрьмахъ, когда питаются преимущественно хлѣбомъ. Въ этомъ отношеніи примѣненіе известковой воды должно обратить на себя вниманіе со стороны врачей.

Съ 19 фунтовъ муки безъ прибавки известковой воды рѣдко получали въ моемъ хозяйствѣ болѣе 24½ фун. хлѣба; это же количество муки, испеченное съ 5 фун. известковой воды, давало отъ 26 фун. 12 лот. до 26 фун. 20 лот. хорошо выпеченнаго хлѣба. А такъ какъ, по опредѣленію Ге-

ерена, равное количество муки даетъ хлѣба только 26 фунтовъ 3,2 лота, то мнѣ кажется, что увеличеніе вѣса происходитъ несомнѣнно отъ прибавленія известковой воды.

5. О приготовлении кофе.

Въ дѣтствѣ я учился по французски у одной француженки, которая была замужемъ за кандитеромъ въ придворной кухнѣ герцога Дармштадскаго, и съ ея сыномъ, моимъ другомъ (онъ позднѣе былъ храбрымъ и хорошимъ офицеромъ) часто ходилъ въ дворцовую кухню, которая для меня была источникомъ не однихъ только матеріальныхъ удовольствій. Кипѣніе, жареніе и вареніе возбуждали мой интересъ въ высшей степени, я могъ безъ перерыва наблюдать весь процессъ жаренія, шпикованія каплуна; ничто не избѣгало моего дѣтскаго вниманія. Во мнѣ еще съ тѣхъ поръ осталась склонность къ поваренному искусству, и я въ свободные часы часто занимаюсь таинствами кухни, приготовляя кушанья и изучая процессы, которыя при этомъ происходятъ. Это по большей части такія вещи, о которыхъ химія почти ничего не знаетъ. Молодые талантливые химики не предаются подобнымъ работамъ, такъ какъ они не могутъ служить дипломами ни на ихъ способности и остроуміе, ни на оцѣнку ихъ научныхъ познаній и такимъ образомъ это занятіе выпадаетъ на долю стариковъ.

Мнѣнія любителей и поварихъ о лучшемъ способѣ приготовленія кофе сильно расходятся, и затрудненія должны показаться не малыми для того, кто знаетъ, что творческая способность мастеровъ жестяныхъ дѣлъ и другихъ художниковъ по части кухонной посуды и кофейныхъ мельницъ съ полсотни уже существующихъ, ежегодно обогащается новыми улучшеніями.

Такъ какъ мой способъ приготовленія кофе грозитъ сдѣлать всю эту разноообразную кухонную посуду лишнею, то



я естественно долженъ бояться нажить себѣ враговъ въ безчисленномъ количествѣ фабрикантовъ ея; но я аппелирую къ безпристрастію пьющихъ мой кофе и надѣюсь привлечь ихъ на мою сторону.

Въ послѣднее время такъ много писано о вліяніи кофе и чая на направленіе ума и цивилизаціи, что излишне было бы здѣсь еще повторять это; извѣстно, что Анна Болэйнъ, съѣвши за завтракомъ полфунта шпика и крушку пива (какъ она сама упоминаетъ въ своемъ письмѣ), вставала изъ-за стола съ другими ощущеніями, нежели позавтракавши чашкой чая или кофе, буттербродомъ и яйцомъ. Я пропускаю національно экономическую важность кофе и хочу здѣсь только сказать еще пару словъ о вліяніи, которое имѣло кофе на ходъ послѣдней войны.

Въ первой шлезвигъ-голштейнской и послѣдней итальянской войнахъ введеніе употребленія кофе въ арміи весьма значительно содѣйствовало улучшенію санитарнаго состоянія солдатъ, и я былъ увѣренъ г. капитаномъ Фейферомъ (состоявшимъ при санитарной коммиссіи въ Нюренбергѣ), что въ баварской арміи съ употребленіемъ кофе въ походѣ, при самыхъ неблагопріятныхъ обстоятельствахъ, количество усталыхъ солдатъ очевидно уменьшилось противъ прежняго, такъ что больныхъ часто вовсе не случается и Юлій Фребель пишетъ (Seven years in Central-America, p. 226), что кофе для солдатъ, находящихся при большихъ торговыхъ караванахъ въ Центральной Америкѣ, есть необходимая потребность. «Водка употребляется единственно какъ лѣкарство, но кофе, напротивъ, есть необходимѣйшая вещь и пьется ежедневно два раза. Укрѣпляющее и освѣжающее дѣйствіе этого напитка при большомъ напряженіи какъ въ жаръ, такъ и въ холодъ, въ дождливую и въ сухую погоду удивительно.»

О качествѣ различныхъ сортовъ кофе Пельгравъ говоритъ слѣдующее (Narrative of a years journey through Cenral Ara-

bia 1862 bis 1863, Macmillan u. Comp. London 1865) томъ 1, стр. 224: «Лучшій кофе, обыкновенно называемый мок-«ка, идетъ изъ Іемена; очень малая часть его идетъ въ Евро-«пу, двѣ трети его продаются въ Аравіи, Сиріи и Египтѣ, а «остатокъ почти исключительно въ Турціи и Арменіи. Но во «всякомъ случаѣ послѣднія страны пріобрѣтаютъ не самый «лучшій чистѣйшій іеменскій кофе. Еще прежде чѣмъ товары «достигнутъ портовыхъ городовъ: Александріи, Яффы, Бей-«рута и др., они покупаются и перепродаются, тюки распе-«чатываются и зерно за зерномъ опытными руками выбира-«ются, а вмѣсто круглыхъ, крѣпкихъ, полупрозрачныхъ, на-«стоящихъ, темнокоричневыхъ бобовъ, которые только и го-«дятся для напитка, называемаго кофе, корабль нагружаютъ «непрозрачными, плоскими, бѣловатыми, искрошенными бо-«бами, какія и попадаютъ въ Европу. Это превращеніе такъ «постоянно, что качество бобовъ, вмѣстѣ съ удаленіемъ отъ «Іемена, болѣе и болѣе ухудшается, и я самъ, говоритъ Паль-«гравъ, безчисленное число разъ былъ очевидцемъ этой съ «величайшимъ усердіемъ совершавшейся операціи.»

«Второй сортъ кофе абиссинскій; бобы велики и ѳбладаютъ «особеннымъ ароматомъ.

«Послѣ этого слѣдуетъ индійскій кофе и изъ плантацій «Омана.

«По мнѣнію жителей востока, изъ Америки получаются «бобы низшаго качества. Батавскіе, которые мнѣ неизвѣст-«ны, впрочемъ европейцами одобряются. Въ Аравіи, именно «въ Неіедѣ, кофе предъ питьемъ мѣшаютъ съ гвоздичною, «шафранною и подобными приправами и эту приправу счи-«таютъ необходимою для приданія аромата очень слабо под-«жаренному кофе.»

Въ Германіи лучшимъ считаютъ явскій сортъ; гастрономы утверждаютъ, что прибавка кофе изъ Доминго, Херибана или Бразиліи къ явскому возвышаетъ пріятный вкусъ послѣдняго.



Англичане большіе мастера въ приготовленіи чая, но говорятъ, что нѣмцы лучше приготовляютъ кофе. Извѣстно, что въ Германіи кофе потребляется гораздо болѣе чая. Нѣмецкіе ученые въ особенности предпочитаютъ кофе чаю, что можетъ быть состоитъ въ связи съ ихъ привычками и дѣйствіями обоихъ напитковъ.

Чай, какъ извѣстно, дѣйствуетъ прямо на желудокъ, движенія коего иногда чрезъ это такъ усиливаются, что чай, выпитый на тощакъ, вызываетъ тошноту. Кофе, напротивъ, увеличиваетъ перистальтическія сокращенія желудка, и потому-то нѣмецкіе ученые при своемъ сидячемъ образѣ жизни утреннюю чашку чернаго кофе подкрѣпляютъ сигарой, какъ превосходнымъ средствомъ къ ускоренію извѣстныхъ органическихъ отправленій. Русскія дамы, какъ увѣряютъ, по тѣмъ же причинамъ, сдѣлались почитательницами какъ кофе, такъ и табака.

По всему вышесказанному, приготовленіе кофе, который обладаетъ указанными превосходными свойствами, представляетъ сильный интересъ. Къ моимъ первоначальнымъ изысканіямъ я побужденъ былъ цѣлью произвести кофейный экстрактъ, который былъ бы полезенъ и для солдатъ въ походѣ и для путешественниковъ. Прежде всего я произвелъ опыты надъ вліяніемъ воздуха на кофе; я замѣтилъ, что кофе измѣнялся къ худшему, я нашелъ, что водный горячій экстрактъ поджаренныхъ кофейныхъ зеренъ, въ холодномъ видѣ совершенно годный для употребленія, при скоромъ или медленномъ испареніи въ высокой или низкой температурѣ, при соприкосновеніи съ воздухомъ, мало-по-малу вполнѣ теряетъ пріятный вкусъ. Экстрактъ становится черной, густой массой, не вполнѣ растворимой въ холодной водѣ и по своему дурному вкусу негодной въ пищу.

Всѣ методы приготовленія кофе поставляютъ главнымъ условіемъ сортировать кофейныя зерна руками; часто находятъ въ

нем сторонния примѣси, кусочки дерева, птичьи перья и т. подобныя вещи; обыкновенно совершенно черныя, заплѣсневѣлыя зерна отбираютъ,—вкусъ такъ тонокъ, что замѣчаетъ малѣйшую постороннюю примѣсь. Съ темныхъ или темнокоричневыхъ зеренъ необходимо смыть краску водой, а зерна сушить въ тепломъ холстяномъ мѣшкѣ; для свѣтлыхъ сортовъ эта промывка не необходима. Дальнѣйшая операція, которую предпринимаютъ, это поджариваніе. Отъ него зависятъ хорошія свойства кофе; зерна должны непремѣнно поджариваться только до той степени, на которой они теряютъ свои роговыя качества, тогда ихъ удобно можно молоть на кофейныхъ мельницахъ или, какъ на востокѣ, толочь и растирать въ деревянныхъ ступкахъ въ мелкій порошокъ.

Кофе, какъ извѣстно, содержитъ кристаллическое тѣло, кофеинъ, который также называется теиномъ, такъ какъ онъ равно входитъ и въ составъ чая. Это вещество летуче и все стараніе должно быть устремлено на то, чтобы его сохранить въ кофе; медленнымъ поджариваніемъ зеренъ до свѣтлокоричневаго цвѣта можно этого достигнуть. Въ темно-коричневомъ поджаренномъ зернѣ кофеина болѣе не существуетъ; если зерна черны, то главная составная часть ихъ вполнѣ уничтожена и напитокъ, приготовляемый изъ нихъ, не заслуживаетъ болѣе названія кофе.

Съ каждымъ днемъ сбереженія поджаренныя кофейныя зерна теряютъ свой ароматическій запахъ вслѣдствіе вліянія воздуха, легко проникающаго въ поры зеренъ, происшедшія отъ обжиганія. Эта вредная перемѣна удобно можетъ быть отвращена, если зерна въ концѣ обжиганія, прежде чѣмъ они будутъ высыпаны изъ очень горячаго еще сосуда, посыпать сахаромъ; на 1 фунтъ кофейныхъ зеренъ довольно $^1/_2$ унца (1 лотъ) сахара. Сахаръ тотчасъ растаетъ и при помощи встряхиванія и помѣшиванія обольетъ всѣ зерна и покроетъ ихъ тонкимъ, но для воздуха непроницаемымъ слоемъ леденца; послѣ этого они становятся блестящими, какъ будто покрытыми лакомъ и теряютъ почти совершенно свой запахъ, который понятно отъ разрушенія наружной оболочки при молоніи опять возвращается. Въ Вѣнѣ и при богемскихъ минеральныхъ водахъ, гдѣ хорошо понимаютъ приготовленіе кофе и гдѣ потребность въ кофе заставляетъ жарить его ежедневно, жарятъ его всегда на открытыхъ желѣзныхъ сковородахъ (какъ выпускную яичницу), при чемъ степень поджариванія можно удобнѣе наблюдать, нежели въ закрытыхъ сосудахъ.



Послѣ этой операціи высыпаютъ зерна изъ сосуда, въ которомъ онѣ жарились, на желѣзный листъ, разсыпаютъ ихъ на немъ тонкимъ слоемъ для того, чтобы скорѣе остыли.

Если горячія зерна оставить лежать въ кучѣ, то они подъ вліяніемъ воздуха еще болѣе нагрѣваются, начинаютъ дымиться и если масса ихъ велика, то температура повышается до полнаго горѣнія. Поджаренныя зерна должны находиться въ сухомъ мѣстѣ, такъ какъ сахаръ, которымъ они покрыты, легко притягиваетъ влагу.

Сырыя зерна при поджариваніи до свѣтлокоричневаго цвѣта теряютъ отъ 15 до 20 процентовъ, и добытый изъ нихъ экстрактъ составляетъ отъ 20 до 21 процента съ вѣса сырыхъ зеренъ.

Потеря въ вѣсѣ будетъ много больше, если длить поджариваніе до темнокоричневаго или чернаго цвѣта.

Между тѣмъ какъ зерна при поджариваніи теряютъ въ вѣсѣ, объемъ ихъ увеличивается отъ разбуханія. 100 объемовъ сырыхъ зеренъ послѣ поджариванія даютъ до 150—160 объемовъ, или двѣ мѣры сырыхъ зеренъ даютъ три мѣры поджаренныхъ.

Обыкновенные пріемы при приготовленіи кофе: процѣживаніе, наливаніе и вареніе.

Процѣживаніемъ получается часто хорошій кофе, хотя и не

всегда. Если настаиванiе кофейнаго порошка на кипящей водѣ длится долго, или не скоро протекаетъ вода, то капли приходятъ въ соприкосновенiе съ большимъ количествомъ воздуха, кислородъ измѣняетъ ароматическiя части или часто совершенно разрушаетъ и получается напитокъ дурнаго качества, вмѣсто 20 или 21 процента вода растворяетъ только отъ 7 до 10 процентовъ экстракта и слѣдовательно теряется отъ 11 до 13 процентовъ.

Наливанiе происходитъ слѣдующимъ образомъ: въ кипящую воду всыпаютъ измолотый кофе, потомъ снимаютъ сосудъ съ огня и даютъ стоять спокойно 10 минутъ. Кофе готовъ, если плавающiй на поверхности воды порошекъ при взбалтыванiи легко опускается на дно. Этимъ способомъ получается очень душистый кофе, но съ малымъ содержанiемъ экстракта.

Кипяченiе, употребительное на востокѣ, даетъ удивительный кофе. Тамъ ставятъ кофейный порошокъ съ холодной водой на огонь и держатъ на огнѣ только до кипѣнiя; мелкiй кофейный порошокъ тамъ не отцѣживается, а употребляется съ жидкостью.

При болѣе долгомъ кипяченiи, какъ это часто случается у насъ, ароматическая часть кофе улетучивается и кофе дѣлается хотя и гуще, но менѣе душистъ.

Лучшимъ способомъ приготовленiя кофе я считаю слѣдующiй, онъ есть соединенiе двухъ или трехъ способовъ.

Въ приготовленiи кофе сохраняютъ обычное отношенiе между водой и поджареннымъ кофе; маленкiй жестяной сосудъ, который вмѣщаетъ $1/2$ унца (1 лотъ) сырыхъ зеренъ, наполненный поджаренными зернами, даетъ кофе умѣренной крѣпости, потребной для двухъ маленькихъ кофейныхъ чашекъ. Передъ приготовленiемъ напитка поджаренный кофе должно измолоть, крупный порошокъ превратить въ мягкую пыль. Измолотый кофе держать въ запасѣ вредно.



Берутъ воду съ тремя четвертями кофейнаго порошка, который назначенъ для употребленiя, и ставятъ эту смѣсь вариться цѣлыхъ 10 минутъ. Потомъ всыпаютъ остальную четверть кофейнаго порошка и тотчасъ снимаютъ съ огня; смѣсь закрываютъ и 5 или 6 минутъ даютъ спокойно стоять. Если при взбалтыванiи плавающiй на поверхности порошокъ легко садится на дно, то кофе, слитый съ порошка, готовъ къ употребленiю.

Если хотятъ приготовить восемь чашекъ кофе, то, понятно, въ упомянутый жестяной сосудъ кладутъ 4 мѣрки кофейныхъ зеренъ. Прежде должно измолоть 3 мѣрки, а потомъ остальную четвертую мѣрку и обѣ порцiи всыпать отдѣльно.

Потомъ отмѣриваютъ восемь полныхъ чашекъ воды, всыпаютъ 3 мѣрки кофейнаго порошка и продолжаютъ до конца, какъ только-что было описано. Чтобы отдѣлить весь кофейный порошокъ, можно кофе предъ подаванiемъ на столъ пропустить чрезъ чистое сукно. Но это считается ненужнымъ и для чистаго напитка часто вредно.

Готовый кофе долженъ имѣть цвѣтъ коричневый (не черный); онъ всегда мутенъ, какъ разведенный водой шоколадъ. Мутный цвѣтъ приготовленнаго по этому способу кофе происходитъ не отъ непромытаго порошка, но отъ особеннаго маслянистаго начала, содержащагося въ кофейныхъ зернахъ въ количествѣ двѣнадцати процентовъ, и отъ сильнаго поджариванiя выступившаго изъ своихъ соединенiй.

Незначительная прибавка рыбьяго клея или кожи морской рыбы очень скоро осаждаетъ кофейный порошокъ и такимъ образомъ очищаетъ кофе.

При обыкновенномъ способѣ приготовленiя кофе въ кофейной гущѣ остается болѣе половины растворимыхъ частей зеренъ.

Чтобы получить хорошее мнѣнiе о моемъ способѣ приготовленiя кофе, какое я самъ о немъ имѣю, надо брать за

образецъ не вкусъ обыкновеннаго напитка, но то хорошее вліяніе, которое мой кофе производитъ на организмъ. Многіе, соединяющіе съ темнымъ или черным цвѣтомъ кофе понятіе о крѣпости или концентраціи его, считаютъ приготовленный по моей методѣ кофе жидкимъ и слабымъ. Мнѣ часто удавалось окраской его жженнымъ сахаромъ или кофейнымъ суррогатомъ, отъ чего онъ пріобрѣтаетъ черный цвѣтъ, внушать лучшее мнѣніе о немъ.

Истинный вкусъ кофе такъ мало извѣстенъ большинству публики, что многіе въ первый разъ пившіе мой кофе пугались его вкуса, потому что онъ отзывалъ кофейными бобами; но кофе, который не отзываетъ бобами, болѣе не кофе, но искусственный напитокъ, который можно замѣнить другимъ подобнымъ; отсюда происходитъ, что напитокъ изъ кофейныхъ суррогатовъ: поджареннаго цикорнаго корня, рѣпы и моркови, если имѣетъ слѣды поджареннаго кофе, большинствомъ не будетъ отличенъ отъ настоящаго кофе и потому-то кофейный суррогатъ очень распространенъ. Темно-коричневый отваръ, который отзываетъ пригорѣлымъ, большинствомъ считается за кофе. Съ чайнымъ суррогатомъ этого не происходитъ, потому что каждый пьющій чай знаетъ вкусъ его. *)

Кофе обыкновенно приписываютъ возбуждающее свойство,

*) Турецкое посольство въ Берлинѣ получало нѣкогда отъ своего правительства приказъ секретарю и чиновникамъ прилежно путешествовать по Германіи, посѣщать промышленныя мѣста, изучать ихъ и вести подробные дневники. Первая поѣздка была въ Магдебургъ—и результатъ изысканій молодыхъ мусульманъ въ Магдебургѣ былъ по дневнику таковъ: Магдебургъ—сильная крѣпость и отличается промышленностью, производящею темную грязь, посредствомъ которой въ самое короткое время лучшій мокскій кофе превращается въ нездоровый напитокъ (называемый цикорный кофе).



отчего его многіе избѣгаютъ, но эти возбуждающія свойства принадлежатъ тѣмъ летучимъ продуктамъ, которые образуются отъ разложенія составныхъ частей кофе при поджариваніи его.

Кофе, приготовленный по моему способу, не возбуждаетъ, и я нашелъ, что его можно употреблять послѣ обѣда безъ разстройства пищеваренія, что, по крайней мѣрѣ для меня, есть постоянное слѣдствіе употребленія напитка изъ сильно поджареннаго кофе.

Въ извѣстныхъ случаяхъ, особенно въ путешествіи и походѣ, когда не хотятъ обременяться приборами, необходимыми для молонія и поджариванія зеренъ,—сохраняютъ измолотому кофе его ароматическія составныя части слѣдующимъ образомъ: поджаренныя зерна обращаютъ въ порошокъ и тотчасъ увлажаютъ густымъ сахарнымъ сиропомъ, который получаютъ, обливши 4 части сахара 2-мя частями воды и давши минуты двѣ постоять.

На одинъ фунтъ кофейнаго порошка довольно двухъ унцевъ сахара. Если кофейный порошекъ тщательно увлажевъ сиропомъ, то прибавляютъ 2 унца мелко истолченнаго сахара, старательно смѣшиваютъ его съ порошкомъ и выставляютъ все это на воздухъ для просушки. Когда хотятъ приготовить кофе, то обливаютъ потребное количество этого порошка холодной водой и медленно подогрѣваютъ до кипѣнія. Изъ приготовленнаго такимъ образомъ кофейнаго порошка, который мѣсяцъ лежалъ на открытомъ воздухѣ, можно, разъ вскипятивши, приготовить столь же хорошій кофе, какъ и изъ только-что поджаренныхъ зеренъ.

Не пугайтесь множества операцій! Пьютъ и гораздо худшій кофе, который, при равныхъ издержкахъ, можно сдѣлать превосходнымъ, если употребить болѣе вниманія при его приготовленіи! Хозяйки въ этомъ случаѣ должны тщательнѣе слѣдить за кухарками, если не хотятъ сами приготовлять кофе.

### 6. Улучшение муки изъ проросшаго хлѣба.

Важная задача, касающаяся употребленія для хлѣба муки изъ проросшей ржи, рѣшена докторомъ Юліемъ Леманомъ, химикомъ при сельско-хозяйственной фермѣ въ Вейдлицѣ при Бауценѣ.

Д-ру Леману королевскимъ саксонскимъ министерствомъ внутреннихъ дѣлъ поручены были химическія изысканія относительно важнѣйшихъ съѣстныхъ припасовъ, и при этомъ вышеупомянутый вопросъ былъ поставленъ, какъ особая задача. Предварительныя изысканія показали, что отъ прорастанія зеренъ главнымъ образомъ появляется измѣненіе въ растворимыхъ частяхъ клейковины, что лишаетъ ее упругости и растяжимости (тѣстообразовательной способности), а потомъ обнаруживается превращеніе сдѣлавшагося отчасти растворимымъ крахмала въ декстринъ и сахаръ посредствомъ діастаза въ небольшомъ количествѣ съ клейковиною. Дальнѣйшія изысканія привели къ тому, что поваренная соль обладаетъ способностью находящуюся въ растворѣ клейковину дѣлать опять нерастворимой, возвращать ей тѣстообразовательную способность.

На этомъ основаніи, когда продолжительный дождь во время жатвы ржи породилъ прорастаніе большаго количества зеренъ, были произведены опыты въ пекарнѣ г. Охерналя въ Пехрицѣ, и какъ они привели къ благопріятнымъ результатамъ, то съ изволенія королевскаго военнаго министерства продолжены были въ военныхъ пекарняхъ подъ руководствомъ г. военнаго коммиссара Блюме и г. доктора Лемана.

Избрана была такая рожь, зерна которой почти всѣ безъ исключенія проросли; ихъ нарочно со всѣми ростками сма-



лывали; было найдено въ одномъ четверикѣ, вѣсомъ въ 160 фунтовъ:

| | | |
|---|---|---|
| Хорошей муки . . . . . . . . . | 102 | ф. |
| Муки втораго сорта . . . . . | 17 | » |
| Черной муки . . . . . . . . . | $15\frac{1}{2}$ | » |
| Отрубей . . . . . . . . . . . | $16\frac{1}{2}$ | » |
| Потери . . . . . . . . . . . . | 9 | » |

Брали 40 ф. хорошей муки съ 31 ф. воды и потребнымъ количествомъ закваски и приготовляли это, какъ обыкновенно. Въ результатѣ оказывалось, что хлѣбъ, испеченный безъ всякой примѣси, широко растекался, корка отваливалась, появлялся синеватый глянецъ, хлѣбъ былъ негоденъ.

Отъ прибавки $1\frac{1}{3}$ лота соли на 3 ф. муки хлѣбъ положительно становился лучше; онъ сохранялъ свою форму, но корка все-таки отставала и всегда на нижней сторонѣ былъ замѣтенъ небольшой глянецъ: хлѣбъ былъ годенъ.

Прибавка 2 лот. соли на 3 ф. муки производила полное дѣйствіе: хлѣбъ былъ удовлетворителенъ во всѣхъ отношеніяхъ, рыхлъ, сухъ, пріятенъ на вкусъ и безъ всякаго глянца.

Операція, стало быть, проста: предварительно прибавлять соль, растворенную въ водѣ, и потомъ поступать, какъ обыкновенно.

Единовременно произведенныя изысканія надъ мукой изъ проросшей пшеницы не дали до сихъ поръ никакого удовлетворительнаго результата; они должны быть продолжены.

Но мало того, что, благодаря поваренной соли изъ проросшаго зерна съ такимъ же успѣхомъ, какъ и изъ непроросшаго, можетъ быть приготовляемъ хлѣбъ: она пріобрѣтаетъ еще при печеніи хлѣба большее значеніе тѣмъ, что мѣшаетъ образованію на немъ плѣсени; не говоримъ уже о необходимости поваренной соли при перевариваніи въ желудкѣ протеиновыхъ веществъ, содержащихся въ хлѣбѣ. Опыты доктора Лемана показали, что на хлѣбѣ, испеченномъ съ солью, даже

по прошествіи нѣсколькихъ мѣсяцевъ, не появляется никакой плѣсени, тогда какъ хлѣбъ безъ прибавленія къ нему соли уже по истеченіи немногихъ дней всегда покрывается ею.

Наконецъ хлѣбъ отъ примѣси къ нему соли становится несравненно бѣлѣе; хотя опыты Лемана, произведенные уже года два тому назадъ, не показали этого, но недавно замѣтилъ это Меге-Мурье.

Даже помимо особенной важности поваренной соли при печеніи хлѣба изъ проросшей ржи, вообще было бы желательно, чтобы наша публика ввела у себя обычай, распространенный въ Южной Германіи, — употреблять посоленный хлѣбъ и отказалась отъ соленія масла, не предназначеннаго въ прокъ. Потому что тогда, кромѣ важнаго діэтитическаго значенія такого обычая, потребителямъ не нужно было бы привыкать въ тѣ года, когда хлѣбъ сильно проростаетъ, ѣсть посоленный хлѣбъ,—что, конечно, сопряжено съ большими трудностями. А уничтоженіе злоупотребленій, соединенныхъ съ продажею посоленнаго масла, право, не составило бы для всѣхъ вообще никакого неудобства.

Всѣ, кто только интересуется важнымъ вопросомъ о народномъ продовольствіи, должны живо принимать къ сердцу всѣ эти выводы.

Но главнымъ образомъ нужно позаботиться о томъ, чтобы приготовленіе хлѣба изъ проросшей ржи съ помощію поваренной соли быстро вошло въ общее употребленіе.

---

# ОГЛАВЛЕНІЕ.

ГЛАВА III.

О гастрономіи.



ГЛАВА IV.

Объ аппетитѣ.



ГЛАВА V.

О питательныхъ веществахъ вообще.

Отдѣлъ первый.



ГЛАВА VI.

Отдѣлъ второй.







ГЛАВА VII.

Теорія жаренья.



ГЛАВА VIII.

О жаждѣ.



ГЛАВА IX.

О напиткахъ.



ГЛАВА X.

О кончинѣ міра.

. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

ГЛАВА XI.

О гастрономіи.



ГЛАВА XII.

Гастрономы.

стран.

ГЛАВА XXVI.



ГЛАВА XXVII.

Философская история кухни.



ГЛАВА XXVIII.

О ресторатораxъ.



ГЛАВА XXIX.

Классическая гастрономія.



ГЛАВА XXX.

Букетъ.



**ФИЗІОЛОГІЯ ВКУСА.**

**ЧАСТЬ ВТОРАЯ.**

Смѣсь.





стран.



## Приложеніе.



I.

Мясной экстрактъ.

---